



ROTARI

Talento Cuvée 28 + Trento DOC

Feinfruchtig - frisch - leichtfüssig

Herkunft	Italien, Alto Adige, Trentino
Rebsorte	Chardonnay, Pinot Nero
Produzent	Cant. Rotari, Nosio S.p.A, San Michele all'Adige, Italien, www.rotari.it
Ausbau	Traditioneller Ausbau, 28 Mte. Flaschengärung
Über den Wein	Unter der Bezeichnung Trento DOC versteht man den nach dem traditionellen Flaschengärungsverfahren hergestellten Schaumwein im Trentino. Mittlerweile ist die Schaumweinherstellung zu einem tragenden Pfeiler der regionalen Weinwirtschaft geworden. Dies zeigt sich darin, dass bereits ein Drittel der Rebfläche im Trentino mit Chardonnay bepflanzt ist. Neben den erlaubten Pinot Blanc und Pinot Noir dient nämlich überwiegend der Grundwein aus der Chardonnay-Traube für die Sektherstellung. Strenge Vorschriften und Kontrollen der Betriebe stellen die Einhaltung der Qualitätsstandards sicher.
Alkohol	12.5 % vol.
Verschlusstyp	Champagnerkorken
Genussreife	Braucht keine weitere Flaschenreife
Trinktemperatur	6 - 8° C
Passt zu	Apéritif riche, Sushi, mariniertem Lachs, reifem Camembert oder Gouda



Erhältlich in
75cl

	Farbe	Klares, goldgelbes Kolorit, geringe Grünreflexe, farbdicht, feine Perlage
	Aromatik Intensität	Frisches Bukett reif-fruchtig, grüner Apfel, schöne, präzise Mineralität, nasse Steine, Hauch von Petrol, subtil erdig, angetönte Ausbaunote, Karameil und Mandeln
	Körper	Erfrischend, mit einer fast ungestüme Kohlensäure, im Gaumen elegant und mittelkräftig, schöne aromatische Präsenz
	Qualität	Leichtfüssiges, angenehmes und erfrischendes Trinkerlebnis