

ROTARI BRUT RISERVA 2015

Art. nr 7567

Pris 125,90 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Mezzacorona

Ursprung Trento, Italien

Varukategori Mousserande viner

Certifiering Vegan

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Elegant, fruktig doft med fin brödig ton och inslag av citrus, gula äpplen, päron och nougat. Torr, mycket friskt mineralrik, fruktig smak med inslag av grapefrukt, gula äpplen, päron, honung och bröd med fin längd.

Tillverkning Efter skörden pressas druvorna varsamt och får jäsa på temperaturkontrollerade rostfria ståltankar. Därefter får vinet jäsa en andra gång på flaska för att få sina bubblor, sk Metodo Classico. Vinet lagras i 36 månader på sin jästfällning innan det degorgeras och släpps till försäljning. Dosage: 7g /liter.

Passar till Passar utmärkt som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Information Vid Dolomiternas fot, där vindar sveper över terrasser och dalar är klimatet optimalt för att producera mousserande vin av högsta kvalitet – metodo classico Trento DOC. På bästa vingårdsläge vid Trentinos kullar ger chardonnay-druvorna som plockas för hand ett mycket friskt, mineraldrivet och fruktigt uttryck, perfekt bas för Rotari Brut Riserva. Tiden på jästfällningen, som är minst 36 månader, ger vinet en komplex och nyanserad smak.



Om producenten

MEZZACORONA BERÖMDA FÖR ROTARI METODO CLASSICO

Mezzacorona grundades 1904 i Trentino och är en sammanslutning av kvalitetsmedvetna vinodlare och vinfamiljer som tillsammans förfogar över

2 800 hektar av de bästa vinmarkerna vid foten av de italienska Alperna. Ett team av oenologer och agronomer arbetar dagligen tätt samman med de olika odlarna genom hela processen från blommande vinranka till buteljerat vin.

Mezzacorona är områdets mest betydande producent och dominerar produktionen av vita viner på druvorna pinot grigio, chardonnay och gewurztraminer, samt röda viner av lokala druvorna lagrein och teroldego rotaliano. Mest kända är man dock för mousserande viner under namnet Rotari, på pinot noir och chardonnay enligt Champagnemetoden med en andra jäsning på flaska (Metodo Classico). Rotaris mousserande finns som Rotari Rosé och Rotari Brut Riserva, både i vanlig flaska och som Magnum för festligare tillfällen.

Mezzacorona har ett brett sortiment av viner på såväl lokala som internationella druvor och man äger vinodlingar i flera andra italienska vindistrikt, bland annat på Sicilien där viner från egendomen Feudo Arancio rönt stora framgångar.

Mezzacorona är pionjärer när det gäller långsiktig hållbarhet. Vingårdarna sköts med minsta möjliga miljöpåverkan och kemikalier och konstgödning har ersatts av organisk gödning och biologiska metoder för att hindra skadeangrepp. Det hela har resulterat i en hållbarhetscertifiering via SQNPI.

Vid den årliga internationella vinbedömningen Mundus Vini utsågs Mezzacorona till Italiens bästa vinproducent 2019.