




RETIKO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



 Sulle nostre nobili terre i Romani insegnarono ai Reti a coltivare la vite decine di secoli fa. Da quel ricordo nasce questo prezioso vino bianco fermentato e maturato in barrique di acacia, frutto dell'unione di uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Manzoni Bianco. Di colore giallo paglierino carico, ha il profumo complesso, fine ed intenso con intriganti sentori di vaniglia, frutta esotica, cedro, menta e delicate note agrumate. Il sapore è pieno, ampio, fruttato, da vino di grande pregio. Ottimo con il carpaccio di carne salada trentina, formaggi e zuppe.
Temperatura di servizio: 10° - 12° C

 On our noble lands the Romans taught the Raeti to grow the grapevine dozens of centuries ago. Our particular blend of Chardonnay, Sauvignon Blanc and Manzoni Bianco, made from the careful vinification process of selected grapes, is fermented in casks of acacia wood. It becomes a crisp and complex wine, beautifully balanced, characterised by awesome scents of vanilla, exotic fruits, mint and citrus fruits. Ideal with delicate main courses, such as our local Carne Salada, cheeses and soups.
Best served at 10° - 12° C

 Auf unserem edlen Land lehrten die Römer den Rätien vor vielen Jahrhunderten, den Weinstock zu kultivieren. Dieser kostbare Weißwein, der in Akazien-Barriques fermentiert und gereift wird, ist, aus meiner Erinnerung, das Ergebnis der Vereinigung der Trauben Chardonnay, Sauvignon Blanc und Manzoni Bianco. Er hat eine tief strohgelbe Farbe, hat ein komplexes, feines und intensives Aroma mit faszinierenden Noten von Vanille, exotischen Früchten, Zeder, Minze und zarten Zitrusnoten. Der Geschmack ist voll, breit, fruchtig, wie ein Wein von großem Wert. Er eignet sich zu den delikatesten Gerichten wie Carne Salada aus Trentino, Käse und Suppen.
Serviertemperatur: 10° - 12° C