



Tra storia e leggenda, Rotari prende il nome dal Re longobardo Rotari che in Trentino-Alto Adige combatté alcune delle battaglie più importanti nella conquista dell'Italia.

Rotari coltiva le proprie uve Chardonnay e Pinot Nero in Trentino, un ambiente incontaminato e dal clima ideale per ottenere spumanti complessi, eleganti e raffinati, dai profumi irripetibili altrove. Rotari segue l'antica e raffinata tecnica produttiva del Metodo Classico, forte della vocazione del territorio trentino e della sua tradizione viti-enologica, garantita dal sigillo Trentodoc.

Con il suo fine perlage, la piacevole complessità aromatica e il suo equilibrio tra struttura e acidità, Rotari è ideale come aperitivo e perfetto come compagno della migliore cucina. È riconosciuto per la costanza qualitativa anno dopo anno a livello nazionale e internazionale.

Rotari è un Metodo Classico Trentodoc profondamente legato al territorio in cui nasce.

È frutto del clima dolomitico che ne forgia i vigneti e le uve. Un territorio alpino con vigneti inerpicati su erte colline, dove il passo del viticoltore e il suo meticoloso lavoro quotidiano è pregno di impegno, fatica, metodo e grande orgoglio e rispetto per la propria terra. Proprio questa essenza lega il brand al Film Festival nel racconto di grandi storie di montagna e di uomini che sfidano la natura amandola e rispettandola.

ROTARI
TRENTODOC

CIAK, SI STAPPA!

Rotari AlpeRegis.
Bollicine ufficiali del Trento Film Festival.