

VILLA VESCOVILE

SAUVIGNON

TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

100% Sauvignon proveniente da vigneti selezionati della Val di Cembra.

Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto per pressatura soffice delle uve è fermentato per circa 10 giorni a temperatura controllata. Il vino affina in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: esprime il suo carattere varietale con note speziate e fruttate.

Sapore: fresco con una bella sensazione sapida.

Consigli del Produttore

Si abbina con piatti leggeri di pesce, formaggi a pasta molle, primi piatti aromatizzati con erbe. Servire ad una temperatura di 10-12°C.

Grad. Alcolica 12,50% vol.

