

VILLA VESCOVILE

CHARDONNAY TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

100% Chardonnay proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Lavis, Meano e Valle di Cembra.

Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto per pressatura soffice delle uve è fermentato a temperatura controllata 20-22°C. per circa 10 giorni. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino tenue con riflessi verdolini.

Profumo: fruttato e floreale.

Sapore: fresco, secco e piacevolmente aromatico.

Consigli del produttore

Si accompagna ottimamente ad antipasti, ad ogni pietanza di pesce e ai primi piatti delicati. Va stappato al momento e servito ad una temperatura di 10-12°C.

Grad. alcolica: 12% vol.



750 ml.

Le Selezioni di
ROCCA DELLE MACIE

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

