

# VILLA VESCOVILE

## MÜLLER THURGAU TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

### Varietà delle uve

100% Müller Thurgau proveniente da vigneti selezionati nei comuni di Giovo e Meano.

### Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto, dopo circa due ore di criomacerazione è separato dalle bucce per pressatura soffice e fermentato a 20°C per 12 giorni. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** paglierino, con riflessi verdolini.

**Profumo:** netto, intenso e aromatico leggermente fruttato.

**Sapore:** sottile, secco e sostenuto da un interessante sapidità.

### Consigli del produttore

Si abbina a preparazioni a base di pesce, minestre e a carni bianche. 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.

