

# VILLA VESCOVILE

## GEWÜRZTRAMINER TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

### Varietà delle uve

100% Gewurztraminer proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Lavis località Furlì e Pressano località Cavoli.

### Tecnica di produzione

Il mosto viene prima sottoposto a criomacerazione per 2-4 ore e in seguito, dopo l'eliminazione delle bucce, viene fermentato a 22°C per 10-12 ore. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino carico.

**Profumo:** aromatico intenso e caratteristico.

**Sapore:** si ritrovano le caratteristiche note aromatiche, fine e delicato.

### Consigli del produttore

Si accompagna bene a formaggi saporiti e ai crostacei di ogni tipo. Va stappato al momento e servito ad una temperatura di 10-12°C.

**Grad. alcolica:** 12,5 vol.



750 ml.

Le Selezioni di  
**ROCCA DELLE MACIE**

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

