

VILLA VESCOVILE

PINOT GRIGIO TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

100% Pinot Grigio proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Lavis e Gardolo.

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: giallo paglierino.

Profumo: delicato e gradevole, con leggeri sentori di mandorla.

Sapore: secco, rotondo e piacevolmente fresco.

Consigli del produttore

La struttura ed eleganza di questo vino lo rendono adatto a minestre asciutte, ai piatti a base di uova, al pesce e alle 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.

