

VILLA VESCOVILE



## MÜLLER THURGAU

Trentino DOC

### **Varietà delle Uve**

Müller Thurgau 100%, 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.

Rocca delle Macie