

VILLA VESCOVILE



ITALIA



SAUVIGNON

Trentino DOC

Varietà delle Uve

Sauvignon 100%, proveniente da vigneti selezionati nei Camuni 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.

Rocca delle Macie