

VILLA VESCOVILE



ITALIA



## TRENTO DOC

Metodo Classico Brut

### Varietà delle Uve

Chardonnay 100%

### Tecnica di produzione

Fermentazione in acciaio inox e rifermentazione in bottiglia con una lunga permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

Colore: Oro brillante, con un perlage fine e persistente.  
Profumo: dotato di un bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con note dolci.  
Sapore: fresco e cremoso con una struttura complessa ed un finale persistente.

### Consigli del produttore

Ideale come aperitivo oppure per accompagnare egregiamente un pasto completo.  
Aprire al momento e servirlo ad una temperatura di 8/10°C.  
Grad. Alcolica 12,50% vol.

Rocca delle Macie