

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