

VILLA VESCOVILE



CHARDONNAY

Trentino DOC

Varietà delle Uve

Chardonnay 100%, proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Lavis, Meano e Valle di Cembra

Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto per pressatura soffice delle uve è fermentato a temperatura controllata 20/22 °C. per circa 10 giorni.

L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino tenue con riflessi verdolini.

Profumo: fruttato e floreale.

Sapore: fresco, secco e piacevolmente aromatico.

Consigli del produttore

Si accompagna ottimamente ad antipasti, ad ogni pietanza di pesce e ai primi piatti delicati.

Va stappato al momento e servito ad una temperatura di 10/12 °C

Grad. Alcolica: 12% vol.

Rocca delle Macie