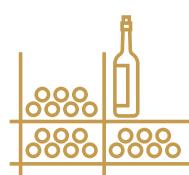




VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.



AFFINAMENTO

Dopo l'affinamento in acciaio del vino base, si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura, il vino si affina per almeno 36 mesi sui lieviti.



Colore giallo paglierino brillante con perlage fino e persistente.

"A...Silvano" Trento DOC Pas Dosé

-Famiglia Piacentini-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è intenso e fragrante, con ricordi di crosta di pane, fiori bianchi e vaniglia.



Italia
Trentino
Trento



CLASSIFICAZIONE

Trento DOC

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

100% Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Sul palato si dimostra ricco, morbido, persistente con finale fresco e fruttato, molto fine ed elegante.