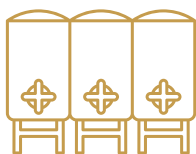




Italia  
Trentino  
Trento



## VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi di acciaio.



## AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Profumo leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta.



## CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

## TIPOLOGIA

Bianco

## ALC./VOL.

13%



## VITIGNO

Müller Thurgau

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a spalliera con potatura a doppio guyot

## VENDEMMIA

Manuale, fine Settembre



Al gusto risulta morbido, elegante e persistente.

