



Un vitigno che racchiude l'essenza della viticoltura trentina: freschezza 'verticale' di montagna E mineralità dolomitica in perfetto equilibrio. Completano la piacevolezza d'assaggio i profumi fragranti tipici varietali.

**VIGNETI:** selezionato, a bassa resa, dalle nostre vigne più alte e vocate, con ottima esposizione ed escursione termica

**ALLEVAMENTO:** pergola trentina semplice e guyot

**DENSITÀ CEPPI:** 3.500-4.000/ha

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini

**PROFUMO:** profumi che richiamano il floreale, note di salvia e sfumature speziate, con un finale di pesca e mela golden

**SAPORE:** fresco e di buona mineralità

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce, di verdure, di uova e con formaggi freschi