

Trentino Müller Thurgau

D.O.C.

Santa Croce



Provenienza uve:

zona della Valle di Cembra e di Meano in provincia di Trento.

Uve:

Müller Thurgau in purezza.

Vinificazione:

vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

Nella sua eleganza si presenta di colore giallo brillante con riflessi verdognoli, delicatamente profumato di una sottile aromaticità.

Gusto intenso ed equilibrato.

Gradazione alcolica:

11,50°

Accostamenti e servizio:

Ottimo l'abbinamento con antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE