



SYLVANER

AURORA

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti delle soleggiate e ventilate colline di Terlago nella Valle dei Laghi in Trentino

VITIGNO

Sylvaner 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *giallo chiaro con tendenza al verdognolo*

PROFUMO: *fresco e vivace con profumo di mela verde e pesca matura*

GUSTO: *fine, elegante, con note minerali, armonico*

GRADAZIONE: *13.5% Vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 10°- 12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Buono come aperitivo, con affettati, pesci medio grassi e formaggi

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve piacevolmente nell'annata

COMMENTI

E' il nuovo nato dell'Azienda Donati, prodotto per la prima volta nell'anno 2012, dopo attenti studi legati alla scelta del terreno e alle tecniche di vinificazione. Ha già dato notevoli soddisfazioni e ha ottenuto l'apprezzamento dei nostri consumatori.