



# SYLVANER VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP “AURORA” 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% 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 e si conserva alcuni anni grazie alla sua mineralità*