

TRENTODOC NATURE "MARCO TONINI" 2018



Il **TRENTODOC NATURE "marco tonini" 2018** viene prodotto con uve Chardonnay e Pinot Bianco, da vigneti coltivati in alta collina .

Un metodo classico "di montagna" con carattere e freschezza, che lascia ampio spazio di interazione fra gusto, olfatto ed espressione del territorio.

Un Trento Doc, prodotto con uve chardonnay 70% e pinot bianco 30%, che rispecchia la persona che lo produce, schietto e senza compromessi, con un grande e viscerale legame alla propria terra.

La godibilità del prodotto è assicurata dalla proporzione tra profumi delicati di agrumi, combinati ad un gusto lungo e persistente, il tutto supportato da una fine perlage.

Di colore paglierino, per sua natura si accompagna bene con piatti a base di pesce o carni bianche, ma si abbina molto bene anche a primi piatti a base di verdure, ed è ottimo con salumi d'ogni genere.

Per gustare appieno questo "Nature", maturato per un minimo di 30 mesi sui lieviti, se ne consiglia il consumo ad una temperatura di circa 8 -10°C.

PRINCIPALI DATI ANALITICI ANNATA 2018

Alcool: 12,50%

Zuccheri riduttori: 0,5 g/l

Acidità totale: 6,1g/l

VINIFICAZIONE

acciaio: 7 mesi

bottiglia: 30 mesi

Bottiglie prodotte: 7.000