



TRENTO DOC PAS DOSE' WALLENBURG - METODO CLASSICO

Perlage fine e persistente; al naso caratteristico sentore di crosta di pane, con evidenti note di pompelmo giallo e leggeri sentori di erbe aromatiche. Sapore asciutto ed avvolgente; morbido e vellutato è un ottimo esempio di metodo classico trentino.

Colore giallo paglierino carico e brillante.
48 mesi sui lieviti.

REGIONE:	TRENTINO
PRODUTTORE:	WALLENBURG
GRADAZIONE:	12,5% VOL.
VITIGNI:	30% Chardonnay, 70% Pinot Nero