

# Umberto Nobile

seiterre



Dopo una breve macerazione sulle bucce viene vinificato in modo tradizionale facendo seguire un periodo di affinamento sui lieviti. Di colore giallo paglierino, con profumo intenso ed aromatico e sentori di noce moscata, ortica e pesca bianca. Gusto fresco, pieno, piacevole e persistente.

Questo vino simbolo del Trentino Alto Adige, è molto indicato oltre che come aperitivo e vino da antipasti; su piatti di pesce d'acqua dolce, su primi piatti con fresche verdure di stagione alla griglia e su verdure bollite.

Servire a 10-12°C

Via Dossi, 26 - 37051  
Bovolone (VR)  
Tel. +39 045 7100674

[www.seiterre.com](http://www.seiterre.com)  
[info@seiterre.com](mailto:info@seiterre.com)

seiterre