

## **BLANC DE SERS**

*IGT Vigneti delle Dolomiti*

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Trentino- Zone collinari di Serso (Pergine Valsugana) tra i 500/600 mt.

### **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Medio impasto argilloso porfirico

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Spalliera

### **UVE**

Wanderbara 30%, Veltliner Rosato 25%, Nosiola 20%, Vernaza 20%, Moscato 5%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Macerazione a freddo delle uve nella fase precedente la pressatura per favorire il parziale passaggio delle sostanze aromatiche dalle bucce al mosto.

Vinificazione in bianco. Affinamento in acciaio.

Colore: giallo paglierino, tendente al dorato.

Profumo e sapore fresco, floreale, di agrumi maturi con leggero sentore finale di salvia.

### **GRADO ALCOLICO**

12,50 %

### **ABBINAMENTI**

Ottimo come aperitivo si accompagna molto bene con antipasti leggeri, con piatti a base di pesce d'acqua dolce e di mare, zuppe e funghi.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10-12°C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

