



MONFORT

BLANC DE SERS

Il Blanc de Sers è un vino dal profilo nordico per le varietà che compongono il suo uvaggio, retaggi di un passato storico intimamente legato all'Austria. Vigneti soleggati, terrazzati, in un angolo di mondo custodito e coltivato da viticoltori tenaci, uniti dalla cura e aiuto reciproco. Vite e castagno, piccoli frutti e campi coltivati, natura e uomo si incontrano dentro un mosaico. Le uve di questa terra portano con sé l'impronta del terroir e del genius loci di questi viticoltori.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Terrazzamenti a Serso e Viarago (Pergine Valsugana) tra i 550 e i 700 m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto argilloso porfirico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

UVE

Roter Veltliner, Grüner Veltliner, Nosiola

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere per favorire il parziale passaggio delle sostanze aromatiche dalle bucce al mosto a cui segue la vinificazione in bianco. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75

