



MONFORT

BLANC DE SERS BRUT NATURE V.S.Q.

Il cristallo di quarzo in etichetta ci porta nel sottosuolo di Serso e Viarago, piccoli paesi alle pendici della catena del Lagorai, dove la vite affonda le radici nel porfido quarzifero. I muretti a secco cesellano la collina, un anfiteatro naturale che protegge la vite dai freddi venti del nord. Metodo classico da uve Valderbara, Vernaza, Nosiola reso ancor più unico dal fatto di originare da un uvaggio.

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

Valderbara 40%, Vernaza 40%, Nosiola 20%

VINIFICAZIONE

Vendemmia effettuata interamente a mano, segue poi una vinificazione in bianco tipica per le basi spumanti di alta qualità. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di circa 18° C e il vino poi rimane sulle fecce fino a poco prima del tiraggio che avviene nella primavera successiva. Il vino inizia così la sua presa di spuma a cui succede un breve affinamento sui lieviti (12 mesi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: il bouquet di fiori bianchi e di una leggera nota di mela verde è esaltato da un tocco di fieno.

Sapore: il fine perlage esalta la sapidità e la lunghezza di questo vino.

GRADO ALCOLICO: 12,50 %

DOSAGGIO: 2 g/l

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75



CANTINE MONFORT

Via Carlo Sette 21
38015 LAVIS (TN) - ITALY

Tel +39 0461 246353
www.cantinemonfort.it
info@cantinemonfort.it