



CASATA MONFORT

BLANC DE SERS

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, Veltliner, Vernaza, Nosiola e altre varietà

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml.