

## **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**

Vanderbara 30%, Veltliner Rosso 25%, Nosiola 20%,  
Vernaza 20%, Moscato 5%

### **VINIFICAZIONE**

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.

### **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 bottiglie da 750 ml.

