



CASATA**MONFORT**

BLANC DE SERS BRUT NATURE V.S.D.Q.

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%, Vernaz 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 (9 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 %

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

8-10 °C

Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml.

