



BIANCO TRENTINO DOP

LE SELEZIONI SERICO



ZONA VIGNETI

Questo Trentino Bianco è ottenuto da una attenta selezione di uve Chardonnay coltivate nella parte pedecollinare del nostro territorio.



METODO

Le uve, raccolte dopo la seconda decade di settembre, vengono sottoposte a pressatura. Il mosto illimpidito viene avviato a fermentazione direttamente in barrique di legni e tostature diverse e vi rimane per almeno sei mesi. L'affinamento del vino prosegue poi in piccoli recipienti d'acciaio per ultimarli in bottiglia.



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo è ampio, e ricorda la tipicità del prodotto; sapori di vaniglia e pane concorrono a creare una delicata complessità che si ritrova anche nel gusto che è molto equilibrato ed armonico.



ABBINAMENTI

Il vino si abbina ottimamente con risotti, piatti di pesce al cartoccio e carni bianche.



Il vino va servito alla temperatura di 12 gradi e stappato al momento.



Grado alcolico 13,00% vol.

