

# ZERLA BIANCO IGT Vigneti delle Dolomiti

Vino ottenuto da  
microvinificazioni di  
Chardonnay, Pinot Grigio,  
Pinot Nero e Incrocio Manzoni.

Il colore è giallo paglierino  
brillante con riflessi  
leggermente dorati. Al naso è  
diretto e intenso, con note di  
frutta gialla, fiore di vaniglia,  
fiore d'arancio, agrumi canditi  
ed erbe aromatiche.

Seguono sentori di pesca  
sciropata, crema Chantilly,  
albicocca secca e cioccolato  
bianco. Al palato pieno e  
avvolgente, di corpo, fresco e  
con una buona sapidità, deciso  
e armonico, con un lungo finale  
persistente.



**DELAITI**

Territorio

Loc. Pradazzi/Ischia

conoide di Aldeno (TN) 220  
m s.l.m. - Sano, Mori (TN)

Terreno

calcareo/argilloso, sabbioso

Allevamento

pergola trentina

Numero ceppi/ha

5000

Età vigneto

20-50 anni

Resa per ettaro

60 hl/ha circa

Vinificazione

60% tonneau 40% acciaio

Alcool

13,5% vol.