

ZERLA ANDANTE 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 sciroppata, 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.



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.

DELAITI