# SERAI BIANCO
## VERONESE IGT

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

750 ml

**DATI PRODUTTIVI**
Vino ottenuto da un'esclusiva selezione di vitigni bianchi: Turbiana, Pinot Bianco e Chardonnay.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**
Viti allevate a Guyot, con investimento di 4.000 piante ad ettaro.

**VENDEMMIA**
Vendemmia effettuata a mano, nella prima metà di settembre.

**VINIFICAZIONE**
Fermentazione in vasche di acciaio, a temperatura di 16° C, dopo pressatura soffice di tutte le uve insieme.

**AFFINAMENTO**
Almeno un mese in bottiglia.

Grado Alcolico: 12% vol.
Acidità Totale: 6,10 g/l
pH: 3,2
Estratto Secco: 18,20 g/l

Il Serai Bianco rappresenta una particolare cuvée di uve bianche selezionate, che esprime grande armonia tra intensità aromatica e piacevolezza al gusto. Di colore giallo chiaro, brillante, con accennati riflessi verdi, si caratterizza per i profumi floreali e fruttati, che ricordano la mela, la pera e l'albicocca, con sottili note d'uva spina. Al gusto si conferma l'aromaticità con grande ricchezza ed eleganza, unite ad un'acidità fresca e vivace. Ideale come aperitivo, ben si accompagna con antipasti leggeri e con il pesce.
Servire fresco a 10-12° C, in calice medio.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it