



MONFORT

MONFORT CHARDONNAY TRENINO DOC

Lo Chardonnay, uva a frutto bianco molto pregiata, è coltivata da decenni in Trentino. La qualità dello Chardonnay deriva soprattutto dal favorevole adattamento di questa varietà nel Trentino, terra nella quale ha trovato un habitat molto simile alla patria d'origine.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari di Meano (Trento) e della Val di Cembra nel comune di Giovo (fino a 500 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto alluvionale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco a temperatura controllata, fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue con sfumature verdoline.
Profumo fine, gradevolmente fruttato con note di frutta tropicale.
Sapore secco, ben strutturato, armonico.

GRADO ALCOLICO

13,00 %

ABBINAMENTI

Antipasti, verdure e pesce. Eccellente aperitivo. Vino elegante, consumato giovane permette di apprezzare al massimo il profumo esaltato dall'acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75



CANTINE MONFORT

Via Carlo Sette 21
38015 LAVIS (TN) - ITALY

Tel +39 0461 246353
www.cantinemonfort.it
info@cantinemonfort.it