



MONFORT

NOSIOLA CORYLUS VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Solo l'alchimia degli elementi permette di ottenere risultati d'eccellenza: due fratelli viticoltori appassionati del loro vigneto; l'enologo Maurizio Iachemet, che ha saputo cogliere la potenzialità delle uve della Nosiola ed ha deciso di valorizzarle in un vino di alto valore con un lungo affinamento in barrique; infine, la varietà stessa, versatile per le sue multiformi espressioni.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari di Meano (Trento) a 400 m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto alluvionale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Nosiola 100%

VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, vengono raccolte sovrature e avviate al processo di vinificazione in bianco a temperatura controllata. Segue l'affinamento in barriques per 11 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con sfumature verdoline.
Profumo intenso con sentori erbacei e speziati.
Sapore fresco e ben equilibrato, sapido con note di frutta matura.

GRADO ALCOLICO

13,00 %

ABBINAMENTI

Antipasti, verdure, pesce d'acqua dolce e carni bianche. Vino elegante e raffinato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75

