



MONFORT

MONFORT GEWÜRZTRAMINER TRENINO DOC

Il Gewürztraminer, quasi certamente di origini alto atesine, è una delle grandi varietà aromatiche che ha bisogno di terreni collinari e ricchi di sole. Un vitigno che sa ricambiare queste esigenze pedoclimatiche con l'unicità dei suoi profumi, che riempiono il bicchiere e poi la bocca. I vigneti di Monfort sono situati in Valsugana, e precisamente in località Ciré di Pergine Valsugana, a 500 metri s.l.m.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare di Pergine Valsugana (oltre i 500 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso porfirico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot

UVE

Gewürztraminer o Traminer Aromatico 100%

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo delle uve successiva alla diraspatura. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata. Breve affinamento in acciaio inox e successiva maturazione in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla. Sapore caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo

GRADO ALCOLICO

14,00 %

ABBINAMENTI

Crostacei di ogni tipo, formaggi a pasta cotta, carni bianche. e formaggi da fine pasto. Ottimo aperitivo. Ideale con la cucina asiatica.

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