



MONFORT

MONFORT LAGREIN TRENINO DOC

Originario della piana di Gries, nella vicina provincia di Bolzano, il vitigno ha trovato nel territorio trentino diversi terreni ottimali su cui crescere. Il Casata Monfort Lagrein Trentino Doc proviene dalle soleggiate colline di Pressano. Un vino selvaggio e indomabile e necessita di un tempo di maturazione più lungo per regalare complessità e fascino ineguagliabili con l'invecchiamento.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari di Meano (Trento, fino a 300 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Lagrein 100%

VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso a lungo contatto con le bucce, malolattica e affinamento per 12 mesi in botti di rovere di piccole dimensioni e poi in bottiglia per altri 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso, intenso, con riflessi violacei. Bouquet caratteristico fruttato, che richiama i frutti di bosco a bacca nera con note speziate e di cioccolato. Sapore: sapido e persistente, con tannini morbidi, di bella struttura e di lunga persistenza.

GRADO ALCOLICO

13,50 %

ABBINAMENTI

Arrosti di carni rosse, grigliate, coniglio e pollame nobile, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °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