

MONFORT CUVÉE '85 TRENTO DOC

La tradizione spumantistica di Cantine Monfort nasce nel 1985 seguendo un sogno e un progetto lungimirante di Lorenzo Simoni: trasformare le migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero di collina in bollicine metodo classico di alta gamma. Una storia quarantennale impressa nel Monfort Cuvée '85 Trentodoc. Il vortice di freschezza e sapidità dato dallo Chardonnay, si arricchisce con l'eleganza del Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare di Trento e Pergine
Valsugana tra i 400 e i 600 m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbiosi e porfirici

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot

UVE

Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

VINIFICAZIONE

Tradizionale “Metodo Classico” nel rispetto del disciplinare; 24 mesi di maturazione sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: netto, intenso, fruttato.

Sapore: secco, pieno, fragrante, armonico.

Perlage: fine e persistente.

GRADO ALCOLICO: 12,50 %

ZUCCHERI RESIDUI: 5,2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7,91 g/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 | 1,5 | 3 | 6

