MONFORT

LE GÉNÉRAL BLANC TRENTO DOC

Le Général Blanc è la sintesi dell'ambiente trentino, freschezza in potenza, sapidità in atto, verticalità e frutto. Un Trentodoc nato da una selezione attenta di sole uve Chardonnay provenienti dalle terrazze vitate della valle di Cembra e dalle colline calcaree di Trento. L'essenza dello Chardonnay e della freschezza data dall'ambiente alpino è conservata al gusto dalla scelta del dosaggio zero, il tempo lungo sui lieviti porta all'apice l'eleganza.

ZONA DI PRODUZIONE
Trentino – Zona collinare di Trento, frazione Meano e vigneti terrazzati della val di Cembra.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Porfirici - calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergola trentina.

UVE
Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE
Alla raccolta a mano delle uve, segue la pressatura soffice del grappolo intero. Una piccola percentuale del vino base matura in grandi botti di legno per diversi mesi. Segue la seconda fermentazione in bottiglia, secondo il tradizionale "Metodo Classico" e un affinamento lungo sui lieviti di 6 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo: note minerali, di mela verde, con una leggera e piacevole punta agrumata.
Sapore: sapido, asciutto, verticale con un finale lungo e agrumato.
Perlage: fine e persistente.

GRADO ALCOLICO: 12,50 %

DOSAGGIO: 0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,98 g/l

ABBINAMENTI
Piatti e zuppe a base di pesce, crostacei e molluschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 | 1,5

CANTINE MONFORT
Via Carlo Sette 21
38015 LAVIS (TN) - ITALY
Tel +39 0461 246353
www.cantinemonfort.it
info@cantinemonfort.it