



MONFORT

LE GÉNÉRAL NOIR TRENTO DOC RISERVA

Le Général Noir è il frutto di un sogno coltivato a lungo, un Pinot Nero che si lascia trasformare dal tempo e dalla montagna. Tra i filari storici di Cembra, a 550 metri d'altitudine, nasce l'anima di questo Metodo Classico. Ogni grappolo è custodito dalla pergola trentina, che ne preserva freschezza e carattere. Il legno e il silenzio della cantina hanno accompagnato il suo lento respiro per anni. Oggi si svela con eleganza austera e profondità sorprendente. Un vino raro, nato per emozionare chi sa attendere.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Comune di Cembra, 550 m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Porfirici - franco sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergo trentina. Resa 80 q/ha.

UVE

Pinot Nero 100%

VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare; fermentazione del mosto fiore in piccole botti di legno da 225 litri, per favorire la fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce nobili fino alla primavera successiva. 72 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo intenso dorato.

Profumo: profumi delicati e freschi, con note di frutta bianca, fiori e lieviti.

Sapore: elegante, fine e strutturato, con una buona acidità che bilancia la rotondità del Pinot Nero.

Perlage: fine e persistente.

GRADO ALCOLICO: 12,50 %

ZUCCHERI RESIDUI: 1,1 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7,32 g/l

ABBINAMENTI

Il Blanc de Noir non teme la cucina con struttura e sapidità sia di terra che di mare: dalla tartare di tonno rosso all'anatra all'arancia, dalle tome semistagionate di alpeggio alla tempura di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75

