



MONFORT

## MONFORT RARE VINTAGE TRENTO DOC

Il Monfort Rare Vintage Trento Doc è la massima espressione dei lunghi affinamenti. È il risultato della rinascita dopo l'oblio del tempo, del lento ed indisturbato affinamento, della selezione accurata delle uve, del potenziale indiscusso dello Chardonnay e del Pinot Nero di montagna, dell'arte e della passione spumantistica della nostra cantina. Un millesimo prodotto solo nelle migliori annate, poche bottiglie di rara armonia e bellezza.

### ZONA DI PRODUZIONE

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

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Porfi rici - franco sabbiosi

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. 4000/5000 ceppi per ettaro. Resa 80 q/ha.

### UVE

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

### VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare; 50% della fermentazione avviene in barriques usate. Segue sosta sulle fecce nobili di 2-3 mesi. 11 anni di maturazione sui lieviti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato.

Profumo: note fragranti, dalla crosta di pane a quelle più vanigliate, con una leggera e piacevole punta agrumata.

Sapore: pieno, rotondo e complesso. Le note fragranti evidenziate al naso si ritrovano ben amalgamate.

Perlage: fine e persistente.

**GRADO ALCOLICO:** 12,50 %

**DOSAGGIO:** 3,7 g/l

### ABBINAMENTI

Per un brindisi speciale e come protagonista per un pranzo importante.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,75

