



MONFORT ROSÉ TRENTO DOC

Un Trento Doc Rosé dal forte carattere identitario ed un racconto nel bicchiere dell'essenza della montagna e del Trentino. Profumi e note che richiamano i piccoli frutti di bosco, la mela ed un finale lungo e sapido. Il perfetto equilibrio dato dalle due varietà, Chardonnay e Pinot Nero, è il riflesso della loro natura e delle intrinseche caratteristiche: eleganza e nervo, frutto e acidità.

ZONA DI PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA DI TERRENO

Porfirici - calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Densità 4000/5000 ceppi per ettaro. Resa 103 q/ha.

UVE

Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare. Pressatura a cui segue la vinificazione in bianco tipica per le basi spumanti di alta qualità, che conserva il colore della varietà. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di circa 18° C e il vino poi rimane sulle fecce fino a poco prima del tiraggio che avviene nella primavera successiva. 30 mesi di maturazione sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: delicato rosa antico.

Profumo: intenso e complesso, con note fruttate di fragola e mela rossa.

Sapore: ricco, fragrante, armonico, persistente.

Perlage: fine e persistente.

GRADO ALCOLICO: 12,50 %

ZUCCHERI RESIDUI: 4,3 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

