



MONFORT

MONFORT GIALLO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Il vigneto si trova in zona collinare del comune di Meano (Trento). I grappoli, raccolti direttamente nelle piccole cassette, rimangono ad appassire fino agli inizi di marzo. Nel locale di appassimento l'aria si satura del suo dolce profumo, negli acini l'acqua lascia il posto agli zuccheri. Questa concentrazione di dolcezza e la punta acida che si porta la varietà sono racchiuse nelle preziose gocce di questa ambrosia.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare di Meano nel Comune di Trento (fino a 400 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Moscato Giallo 100%

VINIFICAZIONE

La raccolta viene eseguita a mano direttamente in cassetta, solo grappoli perfettamente sani e ben maturi. Alla vendemmia segue la fase di appassimento delle uve in locali freschi e ben ventilati fino agli inizi di marzo. In questa stagione, quando gli acini hanno raggiunto un'alta concentrazione zuccherina, le uve vengono pressate delicatamente nel torchio verticale. Il mosto viene fatto fermentare in acciaio, talvolta in legno secondo le annate, a basse temperature. Questa fase si protrae per qualche mese grazie all'alto contenuto zuccherino e la temperatura controllata (10-12 °C). L'elevata aromaticità e acidità rendono particolare questo vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato.

Profumo: aromatico, ricco, spiccano note di frutta esotica, secca e di noce moscata.

Sapore: intrigante, di delicata dolcezza, di piacevole freschezza.

GRADO ALCOLICO

12,50 %

ABBINAMENTI

Sfogliatine alla frutta e delicati dessert al cucchiaino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,5

