



MONFORT

## MONFORT MÜLLER THURGAU TRENINO DOC

Il vino proveniente dall'omonimo vitigno, il Müller Thurgau, è ottenuto da un incrocio tra Riesling renano e Chasselas dorato. Terra elettiva per questa varietà in Trentino è la Valle di Cembra. Un ambiente fortemente connotato da vigneti terrazzati in forte pendenza, sorretti da secolari muretti a secco, dove la vite affonda le sue radici nel porfido. L'ambiente alpino, fresco, favorisce lo sviluppo di una buona acidità e di un delicato bouquet.

### ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare con ripidi pendii della Valle di Cembra (tra i 550 e 700 m).

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso – ghiaioso – grossolano

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

### UVE

Müller Thurgau 100%

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere a cui segue la classica vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.  
Profumo: intenso, floreale, con note aromatiche di pesca, rosa moscata e salvia.  
Sapore: secco, fresco, persistente con una fresca acidità.

### GRADO ALCOLICO

12,50 %

### ABBINAMENTI

Antipasti eleganti, pesce, primi piatti con verdure e sughi a base di crostacei.  
Ottimo aperitivo. Vino di carattere.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,75



CANTINE MONFORT

Via Carlo Sette 21  
38015 LAVIS (TN) - ITALY

Tel +39 0461 246353  
www.cantinemonfort.it  
info@cantinemonfort.it