



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

