



MONFORT

MONFORT PINOT GRIGIO TRENINO DOC

Universalmente conosciuto, il Pinot Grigio si identifica come un vino bianco di grande classe. Di origine francese, fu importato in Trentino agli inizi del Novecento dalla Germania. In principio, infatti, vitigno e vino erano chiamati "Rülander", mutando il nome proprio dal tedesco. In Trentino la varietà ha trovato l'habitat ideale per esprimersi al meglio, tanto che la regione è diventata l'area italiana più importante per la sua produzione.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona pedecollinare e sempre ventilata nel Comune di Trento e in Vallagarina (fino a 300 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Pinot Grigio 100%

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere a cui segue la vinificazione in bianco. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino.
Profumo tipicamente fruttato ricorda la pera matura.
Sapore secco, sapido e di struttura equilibrata.

GRADO ALCOLICO

13,00 %

ABBINAMENTI

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova. Ottimo aperitivo.
Vino equilibrato, di particolare bouquet ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75

