



MONFORT

MONFORT PINOT GRIGIO RAMATO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Il Pinot Grigio Ramato è il risultato di una personale rilettura del classico Pinot Grigio con una nota di colore e di grande freschezza. La macerazione delle bucce con il mosto regala la delicatezza di un rosa antico ed esalta il bouquet fruttato tipico di questa varietà.

ZONA DI PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA DI TERRENO

Porfirici - franco sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Pinot Grigio 100%

VINIFICAZIONE

Ad una macerazione a freddo delle uve di circa una notte in pressa in ambiente chiuso, segue la vinificazione in bianco e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore ramato/rosato.

Vino dal profumo intenso, fruttato e speziato e che regala in bocca morbidezza, sapidità ed equilibrio.

GRADO ALCOLICO

12,50 %

ABBINAMENTI

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova e pasta.

Ottimo aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75

