



MONFORT

## MONFORT PINOT NERO TRENINO DOC

Padre del Pinot Bianco e Grigio, il Pinot Nero è probabilmente la varietà più prestigiosa del mondo: dalle sue uve nascono i grandi di Borgogna e gli Champagne. Versatile, riesce a fondere insieme eleganza e capacità all'invecchiamento. In Trentino è coltivato solo in zone particolarmente vocate, data la scarsa produttività legata ad una non facile adattabilità climatica. Le uve del Pinot Nero Monfort sono coltivate in zona collinare a Cirè di Pergine

### ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari di Pergine Valsugana (oltre i 500 m).

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso ghiaioso - Esposizione sud

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot – 5000 ceppi a ha – Resa 82 ql/h

### UVE

Pinot Nero 100%

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso a contatto con le bucce, alla successiva malolattica segue il periodo di affinamento di un anno in barriques di rovere francese e poi in bottiglia per altri 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, profumo intenso, gradevole di frutti bacca rossa (amarena, lamponi, mirtilli rossi) che si ritrovano successivamente nel sapore. Sapore: fresco, sapido, con un retrogusto speziato lungo e profondo.

### GRADO ALCOLICO

13,50 %

### ABBINAMENTI

Vino da carni bianche e rosse, arrostiti in genere, filetto, selvaggina da piuma, agnello. Vino di grande eleganza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,75

