CASATAMONFORT

MONFORT BRUT TRENTO DOC *Brut*

ZONA DI PRODUZIONE
Trentino – Zona collinare di Trento e Pergine Valsugana tra i 400 e i 600 m.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Franco sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pergola trentina e guyot

UVE
Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE
Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare; 24 mesi di maturazione sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino.
Profumo: netto, intenso, fruttato.
Sapore: secco, pieno, fragrante, armonico.
Perlage: fine e persistente.

GRADO ALCOLICO E RESIDUO ZUCCHERINO
12,50 % | 7 g/l

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 °C



Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml, da 1 x 1500 ml e da 1 x 3000 ml.

CANTINE MONFORT
VIA CARLO SETTE, 21 - 38015 LAVIS | TEL. +39.0461.246353 | FAX +39.0461.241043
WWW.CANTINEMONFORT.IT | INFO@CANTINEMONFORT.IT