



MONFORT

SAN LORENZO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Vino che evoca alla mente le notti d'estate, quelle da vivere con il naso all'insù per ammirare le stelle. Il San Lorenzo prende il nome dal Santo del 10 agosto, alla cui data i chicchi sono già scuri. Una varietà storica, originaria della Francia e arrivata in Trentino dalla vicina Austria nella prima metà dell'Ottocento. Il San Lorenzo, a maturazione precocissima, si vendemmia nelle prime settimane di settembre. Questo vino rientra nel progetto di recupero e valorizzazione dei vitigni autoctoni trentini contraddistinto dal marchio "Vini dell'Angelo".

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari di Civezzano Loc. Beta (450 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Limosi – fini

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina / spalliera

UVE

Saint Laurent 100%

VINIFICAZIONE

La vinificazione è tradizionale in rosso senza l'ausilio della macerazione carbonica.
Segue l'affinamento in serbatoi d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso, vellutato.
Profumo: caratteristico fruttato, di frutta rossa.
Sapore: secco, piacevolmente fresco, fine.

GRADO ALCOLICO

12,00 %

ABBINAMENTI

Si accompagna bene a piatti leggeri e delicati.
Freschezza e profumi sono esaltati se bevuto giovane.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75

