



MONFORT

MONFORT TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Il Teroldego Rotaliano Doc è unanimemente considerato il “principe” dei vini trentini. Vitigno autoctono, che prende il nome da una località situata nel comune di Mezzolombardo: Teroldeghe. Caratteristica fondamentale di questa varietà è di crescere e dare il suo meglio solo nella Piana Rotaliana, formata dai detriti alluvionali del fiume Noce. Il Teroldego rappresenta l’equilibrio, la fruttuosità: versatile e moderno.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Piana Rotaliana (300 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Alluvionali limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Teroldego Rotaliano 100%

VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso, a contatto con le bucce, malolattica e affinamento di una piccola percentuale in barrique.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora.
Profumo intenso, fruttato di more e mirtilli.
Sapore pieno, caldo, con rotonda morbidezza, di corpo.

GRADO ALCOLICO

13,50 %

ABBINAMENTI

Arrosti di carni rosse, grigliate, formaggi a pasta dura stagionati.

Vino autoctono, è considerato il “Principe” dei vini trentini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75



CANTINE MONFORT

Via Carlo Sette 21
38015 LAVIS (TN) - ITALY

Tel +39 0461 246353
www.cantinemonfort.it
info@cantinemonfort.it