



CASATA MONFORT

CHARDONNAY TRENTO DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari di Meano (Trento) e della Val di Cembra nel comune di Giovo (fino a 500 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto alluvionale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco a temperatura controllata, fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue con sfumature verdoline.

Profumo fine, gradevolmente fruttato con note di frutta tropicale.

Sapore secco, ben strutturato, armonico.

GRADO ALCOLICO

13,00 %

ABBINAMENTI

Antipasti, verdure e pesce. Eccellente aperitivo.

Vino elegante, consumato giovane permette di apprezzare al massimo il profumo esaltato dall'acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml e 12 x 375 ml.

