



CASATA MONFORT

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

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 prima in serbatoi di acciaio inox, poi in bottiglia per qualche mese.

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

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

