



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

Trentino PINOT NERO Doc *im Eichenfass verfeiner*

ANBAUGEBIETE

Trentino - Im Hügelland am Ort Cirè, in der Gemeinde Pergine (500 Metern)

BODEN

Sandig – kiesig – nach Süden gelegen

ERZIEHUNGSFORM

Tridentinische Pergola-5000 Stöcke/ha-Ertrag 82 dz/ha

TRAUBEN

Pinot Nero 100%

WEIN

Rotweingärung auf den Schalen; auf die anschließende malolaktische Gärung folgt ein Jahr dauernde Veredelung in Eichenbarriques aus Frankreich und dann die Flaschenveredelung.

Satte rubinrote Farbe; intensives und angenehmes Bouquet, mit Noten roter Früchte (Sauerkirsche, Brombeere, Preiselbeere), die später im Geschmack hervorkommen; frischer, schmackhafter Geschmack mit angenehmen langen würzigen Nachgeschmack.

ALKOHOLGEHALT

13%

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Gut zu weißen und roten Fleischsorten und Braten, Filet, Federwild, Lamm.

Hochwertiger Wein.

TRINKTEMPERATUR

18°C

Die 750-ml-Flaschen werden in 6er Kartons abgepackt.

