



CANTINE  
**MONFORT**

DINAMICITÀ E PASSIONE

## *Trentino* **GEWÜRZTRAMINER** **Doc**

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Trentino – Zona collinare della Valsugana località Cìrè di Pergine ( 500 mt).

### **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Argilloso porfirico

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Pergola trentina

### **UVE**

Gewürztraminer 100%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Macerazione a freddo delle uve successiva alla diraspatura. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata. Breve affinamento in acciaio inox e successiva maturazione in bottiglia per qualche mese.

Colore giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla. Sapore caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo.

### **GRADO ALCOLICO**

13,50 %

### **ABBINAMENTI**

Crostacei di ogni tipo, formaggi a pasta cotta, carni bianche. e formaggi da fine pasto. Ottimo aperitivo. Ideale con la cucina asiatica.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10-12° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

