



CASATA**MONFORT**

# MONFORT BRUT TRENTO DOC *Brut*

## ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare di Trento e Pergine  
Valsugana tra i 400 e i 600 m.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbiosi

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot

## UVE

Chardonnay 100%

## VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del  
disciplinare; 24 mesi di maturazione sui lieviti.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.  
Profumo: netto, intenso, fruttato.  
Sapore: secco, pieno, fragrante, armonico.  
Perlage: fine e persistente.

## GRADO ALCOLICO E RESIDUO ZUCCHERINO

12,50 % | 7 g/l

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml, da 1 x 1500 ml e  
da 1 x 3000 ml.

