



CASATAMONFORT

MONFORT RISERVA TRENTO DOC *Brut*

ZONA DI PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA DI TERRENO

Porfirici - franco sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot

UVE

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del
disciplinare; 60 mesi di maturazione sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato.

Profumo: note fragranti, dalla crosta di pane a quelle
più vanigliate, con una leggera e piacevole punta
agrumata.

Sapore: pieno, rotondo e complesso. Le note
fragranti evidenziate al naso si ritrovano ben
amalgamate.

Perlage: fine e persistente.

GRADO ALCOLICO E RESIDUO ZUCCHERINO

12,50 % | 3 g/l

ABBINAMENTI

Aperitivo, per un brindisi speciale e come
protagonista per un pranzo importante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml.

