



CASATAMONFORT

# MONFORT ROSÈ TRENTO DOC *Brut*

## ZONA DI PRODUZIONE

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

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbiosi

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## UVE

Pinot Nero 50% , Chardonnay 50%

## VINIFICAZIONE

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare; 30 mesi di maturazione sui lieviti.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: delicato rosa antico.

Profumo: intenso e complesso, con note fruttate di fragola e mela rossa.

Sapore: ricco, fragrante, armonico, persistente.

Perlage: fine e persistente.

## GRADO ALCOLICO E RESIDUO ZUCCHERINO

12,50 % | 8 g/l

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml.