



CASATAMONFORT

PINOT GRIGIO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT *Ramato*

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona pedecollinare e sempre ventilata nel Comune di Trento e in Vallagarina (fino a 300 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Porfirici - franco sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Pinot Grigio 100%

VINIFICAZIONE

Ad una macerazione a freddo delle uve di circa una notte in pressa in ambiente chiuso, segue la vinificazione in bianco e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore ramato/rosato.

Vino dal profumo intenso, fruttato e speziato e che regala in bocca morbidezza, sapidità ed equilibrio.

GRADO ALCOLICO

12,50 %

ABBINAMENTI

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova e pasta.
Ottimo aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C

Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml.

