



CASATAMONFORT

# PINOT GRIGIO TRENINO DOC

## ZONA DI PRODUZIONE

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

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

## UVE

Pinot Grigio 100%

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere a cui segue la vinificazione in bianco. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino.  
Profumo tipicamente fruttato ricorda la pera matura.  
Sapore secco, sapido e di struttura equilibrata .

## GRADO ALCOLICO

13,00 %

## ABBINAMENTI

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova. Ottimo aperitivo.  
Vino equilibrato, di particolare bouquet ed eleganza.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml e da 12 x 375 ml.