



CASATA MONFORT

# CORYLUS VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

## ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari di Meano (Trento) a 400 m.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto alluvionale

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

## UVE

Nosiola 100%

## VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, vengono raccolte sovrature e avviate al processo di vinificazione in bianco a temperatura controllata. Segue l'affinamento in barriques per 11 mesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con sfumature verdoline.  
Profumo intenso con sentori erbacei e speziati.  
Sapore fresco e ben equilibrato, sapido con note di frutta matura.

## GRADO ALCOLICO

13,00 %

## ABBINAMENTI

Antipasti, verdure, pesce d'acqua dolce e carni bianche. Vino elegante e raffinato.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml.

