



CANTINE  
**MONFORT**

DINAMICITÀ E PASSIONE

## *Trentino LAGREIN Doc* *im Eichenfass verfeinert*

### **ANBAUGEBIETE**

Trentino - Im Hügelland von Meano (300 Metern).

### **BODEN**

Sandig

### **ERZIEHUNGSFORM**

Tridentinische Pergola

### **TRAUBEN**

Lagrein 100%

### **WEIN**

Lange Rotweingärung auf den Schalen; auf die anschließende malolaktische Gärung folgen 12 Monate dauernde Veredelung in kleinen Eichenbarriques und dann noch 6 Monate Flaschenveredelung.

Satt rote, samtige Farbe, mit veilchenblauen Reflexen; charakteristisches fruchtiges Bouquet, das an Waldbeeren erinnert mit leichten würzigen und aus Schokolade Noten; Schmackhafter und andauernder Geschmack, mit weichen Tannin und gute Struktur.

### **ALKOHOLGEHALT**

12,50%

### **GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN**

Zu roten Fleisch-Braten, Grillgerichten, Kaninchen, edel Geflügel, zu mittlen abgelagerten Käsen.

### **TRINKTEMPERATUR**

18-20°C

Die 750-ml-Flaschen werden in 6er Kartons abgepackt.

