



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

SPUMANTE BRUT TRENTO DOC Metodo Classico

ANBAUGEBIETE

Trentino - Im Hügelland von Lavis und Meano, in der Nähe von Trient (zwischen 300 und 500 Metern).

BODEN

Sandig

ERZIEHUNGSFORM

Tridentinische Pergola

TRAUBEN

Chardonnay 80% - Pinot Nero 15% Pinot Bianco 5%

WEIN

Traditionelle „Metodo Classico“ in der Einhaltung der Dienststrafordnung; die Reifung auf den Hefen dauert 30 Monate.

Strohgelbe Farbe; klares, intensives, fruchtiges Bouquet; trockener, voller, duftender, harmonischer und gut ausgewogener Geschmack.

Feines und anhaltendes Perlage.

ALKOHOLGEHALT

12,50%

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Angenehm als Aperitif, ideal für die ganze Mahlzeit.

TRINKTEMPERATUR

8-10°C

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

