



CANTINE  
**MONFORT**

DINAMICITÀ E PASSIONE

## *Trentino MÜLLER THURGAU Doc*

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Trentino – Zona collinare con ripidi pendii della Valle di Cembra (tra i 550 e 700 mt).

### **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Franco sabbioso – ghiaioso – grossolano

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Pergola trentina

### **UVE**

Müller Thurgau 100%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Macerazione a freddo delle uve. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: intenso, floreale, con note aromatiche di pesca, rosa moscata e salvia.

Sapore: secco, fresco, persistente con una fresca acidità.

### **GRADO ALCOLICO**

12,50 %

### **ABBINAMENTI**

Antipasti eleganti, pesce, primi piatti con verdure e sughi a base di crostacei.

Ottimo aperitivo. Vino di carattere.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10-12°C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

