



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.

