



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

Trentino PINOT GRIGIO Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona pedecollinare e sempre ventilata nei Comuni di Trento e Lavis (fino a 300 mt).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Pinot Grigio 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ad una macerazione a freddo delle uve di circa 4-6 ore in pressa di acciaio inox in ambiente chiuso, segue la vinificazione in bianco e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento in acciaio.

Colore giallo paglierino.

Profumo tipicamente fruttato ricorda la pera matura.

Sapore secco, sapido e di struttura equilibrata .

GRADO ALCOLICO

13,00 %

ABBINAMENTI

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova.

Ottimo aperitivo.

Vino equilibrato, di particolare bouquet ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

