



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

Trentino PINOT NERO Doc

Affinato in botti di rovere

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zone collinari di Ciré di Pergine (500 mt).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso ghiaioso - Esposizione sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina – 5000 ceppi a ha – Resa 82 ql/ha

UVE

Pinot Nero 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fermentazione in rosso a contatto con le bucce, alla successiva malolattica segue il periodo di affinamento di un anno in barriques di rovere francese e poi in bottiglia per altri 6 mesi.

Colore rosso rubino, profumo intenso, gradevole di frutti bacca rossa (amarena, lamponi, mirtilli rossi) che si ritrovano successivamente nel sapore.

Sapore: fresco, sapido, con un retrogusto speziato lungo e profondo.

GRADO ALCOLICO

13 %

ABBINAMENTI

Vino da carni bianche e rosse, arrostiti in genere, filetto, selvaggina da piuma, agnello.

Vino di grande eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

