



CANTINE  
**MONFORT**

DINAMICITÀ E PASSIONE

## **CASATAMONFOR BRUT TRENTO DOC Metodo Classico**

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Trentino – Zona collinare di Lavis e Meano (TN)  
tra i 300-500 mt.

### **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Franco sabbiosi

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Pergola trentina

### **UVE**

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

### **CARATERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Tradizionale “Metodo Classico” nel rispetto del  
disciplinare; 30 mesi di maturazione sui lieviti.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: netto, intenso, fruttato.

Sapore: secco, pieno, fragrante, armonico, ben  
equilibrato.

Perlage: fine e persistente.

### **GRADO ALCOLICO**

12,50%

### **ABBINAMENTI**

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10°C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

