



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

Trentino **GEWÜRZTRAMINER** **Doc**

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare della Valsugana località Cìrè di Pergine (500 mt).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso porfirico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Traminer 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Macerazione a freddo delle uve successiva alla diraspatura. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata. Breve affinamento in acciaio inox e successiva maturazione in bottiglia per qualche mese.

Colore giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla. Sapore caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo.

GRADO ALCOLICO

13,50 %

ABBINAMENTI

Crostacei di ogni tipo, formaggi a pasta cotta, carni bianche. e formaggi da fine pasto. Ottimo aperitivo. Ideale con la cucina asiatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.



CANTINE MONFORT S.R.L. - AMMINISTRATORE UNICO

38015 LAVIS - (TN) - ITALIA - VIA CARLO SETTE, 21
TEL. +39.0461.246353 - FAX +39.0461.241043 - WWW.CANTINEMONFORT.IT - INFO@CANTINEMONFORT.IT
C.F. E P.IVA IT 01535680225 - CAP. SOC. 40.000,00 EURO I.V. - REG. IMPRESE DI TRENTO N. 01535680225 - REA N. 143416