

# Monfort, poker d'assi con il meglio di Lavis

## Vigneti delle Dolomiti Igt MASO CANTANGHEL SOT SAS CUVÉE

**Tipologia:** Vigneti delle Dolomiti Igt  
**Etichetta:** Maso Cantanghel Sot Sas Cuvée

**Uvaggio:** 50% Sauvignon, 40% Chardonnay, 10% Incrocio Manzoni

**Vinificazione:** in acciaio, una piccola parte anche in legno per un breve periodo  
**Invecchiamento:** 6 mesi in acciaio

**Affinamento:** 4 mesi in bottiglia

**Colore:** giallo brillante di media intensità

**Profumo:** intenso e complesso di note

fruttate e floreali  
**Sapore:** sapido, di grande struttura, lungo nel

retrogusto  
**Longevità:** 6 anni

**Grado:** 13% vol.

**Servire a:** 10-12°C

**Acidità totale:** 5,3 g/l

**Abbinamenti:** aperitivo,

carne e i formaggi



**ECCELLENTE  
A WEIN-PLUS**

Maso Cantanghel  
via Madonna 33, 38045 Civezzano (Tn)  
Tel. - Fax 0461 858742  
www.masocantanghel.eu

Grande soddisfazione per Cantine Monfort, l'azienda trentina gestita dalla famiglia di Lorenzo Simoni con una storia di 3 generazioni, per gli importanti riconoscimenti internazionali assegnati ad alcuni dei suoi vini più prestigiosi.

Il CasataMonfort Traminer Aromatico Doc 2007 ha ricevuto la Gran Menzione al Vinitaly, una conferma che si rinnova di anno in anno per questo vino

pluripremiato sul quale l'azienda ha puntato molto fin dalla prima annata prodotta nel 1988.

Il CasataMonfort Pinot nero Doc 2006, il CasataMonfort Rosso Donna Marina 2003 e il Maso Cantanghel Sot Sas 2006 cuvée hanno invece ottenuto

il massimo punteggio, "Eccellente", nella degustazione di Wein-Plus, uno dei più importanti portali per il mondo del vino europeo. La cantina è stata anche inserita nella guida dei vini eccellenti d'Italia di Wein-Plus come produttore raccomandato per

la qualità. Il Sot Sas 2006 è la prima annata seguita da Lorenzo Simoni, che ha rilevato l'attività e la tenuta di Maso Cantanghel a Civezzano, dove

la cantina è collocata in un forte austro-ungarico, con un pensiero rivolto alla salvaguardia dell'unicità di questo territorio e un'attenzione al Pinot nero e al Sauvignon. Queste eccellenze saranno disponibili in degustazione durante "Cantine Aperte" il 25 maggio.

**CANTINE  
MONFORT**

DINAMICITÀ E PASSIONE

## Vigneti delle Dolomiti Igt CASATAMONFORT ROSSO DONNA MARINA

**Tipologia:** Vigneti delle Dolomiti Igt  
**Etichetta:** CasataMonfort Rosso Donna Marina

**Uvaggio:** 68% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 11% Pinot nero

**Vinificazione:** separatamente, in barrique di rovere francese  
**Invecchiamento:** 12 mesi in barrique di rovere francese

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** avvolgente, complesso, con sentori di confettura e aromi

**Sapore:** ricco, caldo, aromatico con tannini fini  
**Longevità:** 10 anni

**Grado:** 13% vol.

**Servire a:** 18-20°C

**Acidità totale:** 4,5 g/l

**Abbinamenti:** pietanze nobili accompagnate da salse di cucina internazionale



**ECCELLENTE  
A WEIN-PLUS**

Cantine Monfort  
via Carlo Sette 21, 38015 Lavis (Tn)  
Tel 0461 246353 - Fax 0461 241043  
www.cantinemonfort.it

## Trentino Doc CASATAMONFORT PINOT NERO

**Tipologia:** Trentino Doc Pinot nero  
**Etichetta:** CasataMonfort

**Uvaggio:** 100% Pinot nero

**Vinificazione:** in acciaio  
**Invecchiamento:** in barrique di rovere francese per 12 mesi

**Affinamento:** 4 mesi in bottiglia

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** intenso, gradevole di frutti rossi

**Sapore:** fresco, sapido, e con retrogusto speziato e lungo

**Longevità:** 8 anni

**Grado:** 13% vol.

**Servire a:** 18-20°C

**Acidità totale:** 5 g/l

**Abbinamenti:** vino da carni bianche e rosse, arrostiti,

filetto, selvaggina

da piuma



**ECCELLENTE  
A WEIN-PLUS**

Cantine Monfort  
via Carlo Sette 21, 38015 Lavis (Tn)  
Tel 0461 246353 - Fax 0461 241043  
www.cantinemonfort.it

## Trentino Doc CASATAMONFORT TRAMINER AROMATICO

**Tipologia:** Trentino Doc Traminer Aromatico

**Etichetta:** CasataMonfort

**Uvaggio:** 100% Traminer Aromatico

**Vinificazione:** macerazione a freddo e vinificazione in acciaio

**Invecchiamento:** 5 mesi in acciaio

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** paglierino tendente al dorato

**Profumo:** aromatico e speziato, ricorda la rosa, la pesca gialla e l'albicocca

**Sapore:** caldo, morbido, equilibrato e corposo

**Longevità:** 5 anni

**Grado:** 13,50% vol.

**Servire a:** 10-12°C

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Abbinamenti:** aperitivi, crostacei, pietanze saporite, formaggi e cucina asiatica



**GRAN  
MENZIONE  
VINITALY 2008**

Cantine Monfort  
via Carlo Sette 21, 38015 Lavis (Tn)  
Tel 0461 246353 - Fax 0461 241043  
www.cantinemonfort.it