



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

PINOT GRIGIO Igt ***Vigneti delle Dolomiti Ramato***

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%

VINIFICAZIONE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore ramato/rosato.

Vino dal profumo intenso, fruttato e speziato e che regala in bocca morbidezza, sapidità ed equilibrio.

GRADO ALCOLICO

12,50 %

ABBINAMENTI

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

Ottimo aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

