



CANTINE  
**MONFORT**

DINAMICITÀ E PASSIONE

## *Trentino TEROLDEGO Doc*

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Trentino – Piana Rotaliana (300 mt).

### **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Alluvionali limoso

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Pergola trentina

### **UVE**

Teroldego 100%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Fermentazione in rosso, a contatto con le bucce, malolattica e affinamento prima in serbatoi di acciaio inox, poi in bottiglia per qualche mese.

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo intenso, fruttato di more e mirtilli.

Sapore pieno, caldo, con rotonda morbidezza, di corpo.

### **GRADO ALCOLICO**

12,50 %

### **ABBINAMENTI**

Arrosti di carni rosse, grigliate, formaggi a pasta dura stagionati.

Vino autoctono, è considerato il “Principe” dei vini trentini.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18-20° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

