ACQUISTATO IL .....

Brut Trento DOC Monfort — sboccatura 2015



Un?esuberante bollicina dal Trentino - Alto Adige

Torniamo in Trentino Alto Adige, terra in cui una parte importante dell?eccellenza enologica è rappresentata proprio dalla produzione di spumanti metodo classico. Nel piccolo comune di Lavis, situato in provincia di Trento, ha sede un?azienda i cui vini sono il frutto di un lavoro denso di passione e amore che prosegue ormai da settant?anni: l?Az. Agr. Cantine Monfort.

Rispetto della tradizione e ricerca della qualità sono le basi della filosofia aziendale; due principi che, uniti al profondo legame verso il territorio, danno origine a prodotti di grande personalità, classicità ed eleganza. Oggi ti presentiamo il Brut Trento DOC Monfort, rappresentazione perfetta di queste tre caratteristiche. Un prodotto che amiamo definire classico, sia per quanto riguarda la bollicina, esuberante nella schiuma e nella grana, sia per ciò che concerne gli aspetti olfattivi. Al naso si presenta molto fresco, con note chiaramente minerali che ben rispecchiano l?identità di questo terroir: i sentori marcati di crosta di pane, segno distintivo di quegli spumanti che richiamano gli champagne francesi, sono qui più lontani e sfumati. La bocca ha un?ottima beva, con un?acidità molto piacevole che rende questo brut ottimo a tutto pasto, ma anche come aperitivo, per sostituire i più ordinari prosecchi con qualcosa di sfizioso. Brut Trento DOC Monfort, punto di incontro tra un terroir estremamente vocato e la caparbia abilità dell?uomo.

La Vigna

Terreno	Franco sabbiosi
Esposizione	Sud, Sud-ovest, Sud-est, 400-600m s.l.m.
Allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità imp.	da 3.500 a 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro i prossimi due anni
Abbinamento	Perfetto a tutto pasto. È il classico vino delle ricorrenze; ottimo per il brindisi, accompagnato da stuzzicanti antipasti freddi
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve intere, a cui segue la decantazione. Il mosto fermenta interamente in vasche d?acciaio e vi rimane fino al momento del tiraggio. Il vino viene poi imbottigliato e fatto maturare in cantina a temperatura compresa tra i 8 e i 12 gradi. In questo lasso di tempo si ha il fenomeno fermentativo della presa di spuma, durante il quale si sviluppa l?anidride carbonica che origina la pressione, che qui raggiunge le 6 atmosfere.
Sensazioni	Nel bicchiere si presenta esuberante nella schiuma e nel perlage. Il naso si apre su leggere note di crosta di pane, per poi proseguire con sentori minerali. La bocca è di buona beva, con un?acidità spiccatamente piacevole

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821