

Franciacorta Argens Satèn Brut

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot
RESA PER ETTARO: 90 Q.li/Ha
UVAGGIO: Chardonnay 100%
AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 24 mesi sui lieviti
RESIDUO ZUCCHERINO: 9 gr/L
IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI: Classica 0,75 L
Magnum 1,5 L

TRAINING SYSTEM: Guyot
YIELD PER HECTARE: 90 quintals/hectare
GRAPE VARIETIES: 100% Chardonnay
MATURATION: Spends at least 24 months on the lees
RESIDUAL SUGAR: 9 gr/l
AVAILABLE THE FOLLOWING FORMATS: 0.75 litre, 1.5
litre (Magnum)

Le uve di solo Chardonnay che compongono questo vino provengono dai nostri migliori vigneti denominati Rubinia e Dossello tra i più vecchi dell'azienda, che posizionati verso il Lago d'Iseo ne traggono tutti i benefici del suo microclima. Le uve vengono pigiate esclusivamente in modo soffice con il Torchio verticale Marmonier.

Le fermentazioni, in parte avvengono in barriques di leggera tostatura in modo da conferire al vino eleganza, finezza e note di vaniglia.

Ha spuma soffice con delicato perlage, dal bel colore paglierino di tonalità variabile in funzione dell'annata. Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di miele di acacia e tiglio.

In bocca denota una piacevole sensazione tattile di setosità. Abbinamenti ideali per questo vino: primi piatti delicati, pesce e carni bianche.



The Chardonnay grapes that go into this wine come only from our best vineyards, Rubinia and Dossello which are some of the oldest in the estate and have a superb micro-climate thanks to their proximity to the Lago d'Iseo.

The grapes are pressed very softly using only the 'Marmonier' press and the fermentation takes place partly in medium toast «barriques» to add elegance, finesse and a note of vanilla. The mousse is very soft and the bubbles fine with a colour of varying depths of straw yellow depending on the vintage.

The nose offers a complex bouquet of acacia honey and aromatic herbs.

The palate is smooth and delicate.

Ideal accompaniments are light first courses, fish and white meat.



Tenute La Montina
Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel 030.653278 Fax 030.6850209
info@lamontina.it · www.lamontina.it