

# Franciacorta Aurum Millesimato Brut 2007

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot  
RESA PER ETTARO: 90 Q.li/Ha  
UVAGGIO: Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%  
AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 38 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: 40% Pinot Noir, 60% Chardonnay  
MATURATION: Spends at least 38 months on the lees  
RESIDUAL SUGAR: 9 gr/l  
AVAILABLE THE FOLLOWING FORMATS: 0.75 litre, 1.5 litres (Magnum)

Ottenuto da uve raccolte solo nelle annate e nei vigneti migliori. Composto da Chardonnay che dona eleganza e finezza e da Pinot Nero per struttura e vinosità.

Da questo connubio e da attente spremiture come il colore oro che lo contraddistingue, nasce un vino dalle peculiarità inconfondibili.

Ha spuma soffice con perlage continuo e fine. Dalle sensazioni olfattive altrettanto fini si aprono sentori di frutta acerba e coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, ma anche leggera vaniglia. In bocca presenta una buona verve acida con pienezza e sapidità di gusto.

*Aurum* si abbina con tutti i piatti in cui vengono esaltati i sapori senza mai sovrastarli.

Aurum is obtained from grapes picked only in the best vintages.

It is composed of Chardonnay which gives the wine elegance and finesse and Pinot Noir which imparts structure and body.

This blend combined with a very gentle pressing produces a distinctly golden hued wine of unmistakable personality.

The mousse is soft and the bubbles persistent and long.

The olfactory notes and hints of unripe fruit combine with engaging stone fruits and a whiff of vanilla.

In the mouth the racy acidity balances with a full body and depth of flavour.

*Aurum* works supremely well with full flavoured but balanced foods.



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