

Franciacorta Brut

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 100 Q.li/Ha

UVAGGIO: Chardonnay 95% e Pinot Nero 5%

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 24 mesi sui lieviti

RESIDUO ZUCCHERINO: 9gr/L

IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI:

Classica 0,75 L Magnum 1,5 L Jeroboam 3 L

TRAINING SYSTEM: Guyot

YIELD PER HECTARE: 100 quintals/hectare

GRAPE VARIETIES: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir

MATURATION: Spends at least 24 months on the lees

RESIDUAL SUGAR: 9 grams/litre

AVAILABLE THE FOLLOWING FORMATS: 0.75 litre, 1.5 litre (Magnum) 3 litre (Jeroboam)

Se il vino è l'espressione di un territorio e il biglietto da visita di un'azienda, per le Tenute La Montina, il Franciacorta Brut esprime non solo tutto ciò, ma anche eleganza, pulizia e versatilità. Insomma, un Franciacorta Brut adatto per ogni occasione.

Questa cuvée di uve provenienti da vitigni diversi, sapientemente collocati in sette Comuni franciacortini, è il risultato di due diverse pigiature: la prima, soffice mediante il Torchio verticale Marmonier, e la seconda con le classiche Presse a polmone. Due annate diverse contribuiscono a mantenerne l'omogeneità qualitativa nel tempo.

La spuma generosa, l'acidità, i gradevoli sentori di frutta fresca e le note floreali lo rendono eccellente come aperitivo e sicuro compagno di primi piatti e pesce.

If one wine was to singularly express with elegance and versatility both the essence of the local «terroir» and of the estate, it would be La Montina Brut. In short it is a wine for all occasions. This «cuvée» blended from the juice of two different varieties planted in seven different locations through the zone is the result of two separate pressings; the first with the «Marmonier» and the second with the standard pneumatic press. The grapes come from two different vintages maintaining the consistency from year to year. The generous mousse, the acidity, the lovely aromas of fresh fruit and floral notes makes this wine a superb aperitif and an excellent accompaniment to the first course and fish dishes.



Tenute La Montina

Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel 030.653278 Fax 030.6850209

info@lamontina.it · www.lamontina.it