

EXTRA BRUT

Franciacorta Extra Brut

LA. MONTINA
FRANCIACORTA

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: 4,5gr/L

IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI:

Classica 0,75 L Magnum 1,5 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: 4.5 grams/litre

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

Le uve provengono da vigneti localizzati in terreni ben arieggiati di origine morenica recente, suoli poco profondi con ciotoli, particolarmente adatti a produrre acini freschi con buona acidità.

I grappoli raccolti a mano nel pieno delle caratteristiche organolettiche hanno seguito lo stesso procedimento del Franciacorta Brut di base con selezione delle prime frazioni ottenute dalle spremiture.

Ha un perlage fine contornato da una deliziosa coroncina.

Al palato è secco come gli si conviene, pulito con buona sapidità e mineralità. Al naso è ampio sino a cogliere i tipici sentori floreali dell'artemisia e della frutta fresca.

Ideale come aperitivo a base di ostriche, pesciolino di lago fritto e Grana Padano.



The grapes for this wine come from particularly well ventilated vineyard locations of moraine origin with shallow pebbly soils well suited to the production of very fresh berries with high acidity.

The bunches, having reached phenolic ripeness, are hand harvested and then undergo the same process as the Brut with only the selection of the first press juice going into the wine. The wine has a very fine mousse which hugs the glass like a wreath. On the palate it is dry, as it should be, very clean and with excellent minerality. The nose is broad and offers aromas of Artemisia flowers and fresh fruit. It is ideal as an aperitif or served with oysters, fried fresh water fish or Grana Padano cheese.



Tenute La Montina

Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel 030.653278 Fax 030.6850209

info@lamontina.it · www.lamontina.it