

## Franciacorta Rosé Demi Sec

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 100 Q.li/Ha

UVAGGIO: Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 24 mesi sui lieviti

RESIDUO ZUCCHERINO: 34 gr/L

IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI: Classica 0,75 L

Vino dalla spiccata morbidezza, nato come esercizio di stile, quasi per caso, è diventato una piacevole realtà. Ottenuto da uve in massima parte di Pinot Nero la cui sosta sulle bucce ne esalta il colore suadente, ma anche il profumo e il sapore tipico dei piccoli frutti rossi di sottobosco, ben amalgamati con la freschezza e la finezza dello Chardonnay che lo completa. Spuma briosa ed armonica, è dolce compagno di frutta fresca, piccola pasticceria e, perché no, formaggi dal gusto delicato in attesa dei pasti principali.

TRAINING SYSTEM: Guyot

YIELD PER HECTARE: 100 quintals/hectare

GRAPE VARIETIES: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

MATURATION: Spends at least 24 months on the lees

RESIDUAL SUGAR: 34 gr/l

AVAILABLE THE FOLLOWING FORMATS: 0.75 litre

This wine of considerable softness was born almost by chance from a stylistic experiment and has since become a pleasurable reality. It is made from predominantly Pinot Noir upon whose skins the wine spends a short time to extract not just the enticing colour, but also the aromas and flavours of little red fruits and undergrowth. The combination of freshness and finesse imparted by the Chardonnay completes the wine. The mousse is vibrant and harmonious and the fruit, sweet and fresh, an ideal accompaniment to fresh fruit, small tarts and desserts and even delicately flavoured cheeses.



Tenute La Montina

Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel 030.653278 Fax 030.6850209

info@lamontina.it · www.lamontina.it