

FRANCIACORTA

Franciacorta Vintage 2005 Riserva Extra Brut

La Montina
Vintage 2005

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot
RESA PER ETARO: 90 Q.li/Ha
UVAGGIO: Pinot Nero 45% e Chardonnay 55%
AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno di 60 mesi sui lieviti
RESIDUO ZUCCHERINO: 3 gr/L
IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI: Classica 0,75 L

TRAINING SYSTEM: Guyot
YIELD PER HECTARE: 90 quintals/hectare
GRAPE VARIETIES: 45% Pinot Nero, 55% Chardonnay
MATURATION: Spends at least 60 months on the lees
RESIDUAL SUGAR: 3 gr/l
AVAILABLE THE FOLLOWING FORMATS: 0.75 litre

Quando – in occasioni veramente rare – i vigneti, l'esperienza e le scelte lo consentono, nasce una Riserva. Si selezionano cioè le particelle di vigneto, le migliori uve, le pigiature soffici ed i legni con le tostature più equilibrate.

Quasi maniacalmente, dopo la fermentazione in bottiglia, il *Vintage* è periodicamente degustato per confermare ogni volta l'eccellenza della vendemmia e le sue massime espressioni. Questo *Vintage* dal lungo affinamento sui lieviti trova infine il proprio compimento nella versione Extra Brut, la più naturale, maschile e classica del Franciacorta.

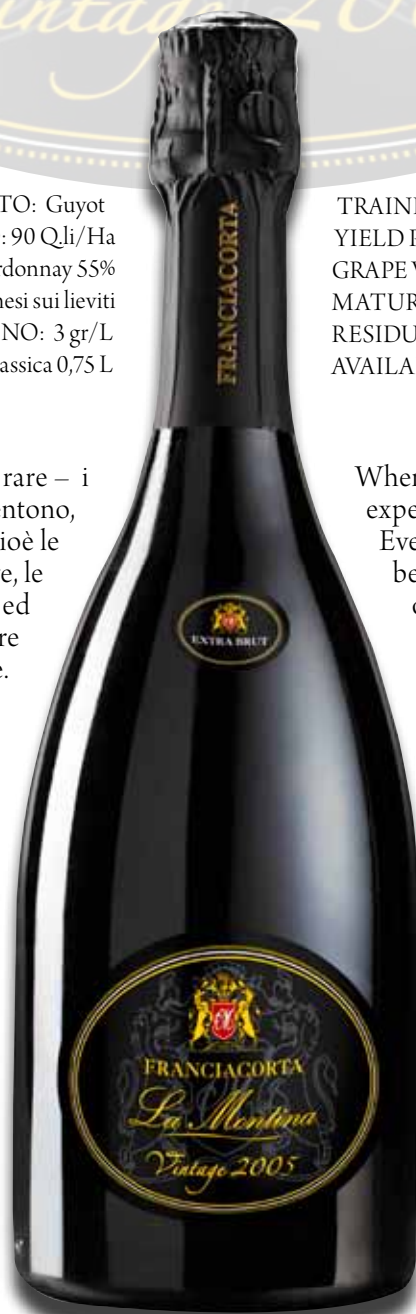
Elegante e avvolgente al naso, complesso al palato, ampio e di grande personalità, è la Riserva che si abbina perfettamente a piatti dai gusti importanti.

When - on very rare occasions - the vineyards, experience and desire merit it, a Riserva is born. Everything that goes into such a wine is the best of the best, the tiny parcels of vineyard, the finest selection of grapes, the softest pressing and only the perfectly toasted barrels.

Once in bottle and with obsessive precision the wine is regularly tasted to confirm each time the excellence of the vintage and its maximum expression.

After a very long maturation on the lees, this rare wine is completed in the Extra Brut style, the most natural, masculine and classical of all Franciacorta.

Elegant on the nose, complex and full on the palate and with a huge personality, the reserve wine is the masterpiece of the estate and should accompany only the finest of foods.



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