

Franciacorta

Brut

LA NOSTRA TERRA

Se il vino è l'espressione di un territorio e il biglietto da visita di un'azienda, per 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 annate e vitigni diversi, sapientemente collocati in sette Comuni franciacortini, è il risultato di una pigiatura soffice. Due annate diverse contribuiscono a mantenerne l'omogeneità qualitativa nel tempo. La spuma generosa, l'acidità e il color giallo paglierino, anticipano i gradevoli sentori di frutta fresca e le note floreali. Eccellente come aperitivo e sicuro compagno di primi piatti, pesce e carni bianche.



DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

VARIETA' DELLE UVE

85% Chardonnay - 15% Pinot Nero

VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: sabbio/limoso

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha

VENDEMMIA

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente effettuata entro la seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve sia in vigna che tramite cernita in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Per un 10% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Almeno 22 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

6 gr/l

DATI ANALITICI

Alcool: 12%

Ph: 3,10

Acidità totale: 6,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7gradi

DISPONIBILE NEI FORMATI

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