



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG "P.R." Brut Blanc de Blancs

N. V.

Omaggio ai fondatori dell'azienda



Ci sono etichette che per le aziende rappresentano qualcosa di particolare. Un legame tutto speciale dovuto a mille circostanze. Come in questo caso. Il P.R., infatti, è nato per festeggiare i 35 anni di attività di Monte Rossa e il suo nome è un omaggio ai fondatori dell'azienda che hanno le stesse iniziali: Paola Rovetta e Paolo Rabotti. È un vino frutto dell'appassionata ricerca tra armonia ed eleganza. Un Blanc de Blancs che coniuga l'ampiezza, la struttura e complessità, dovute all'impiego nella cuvée di circa il 35% di vini di riserva, e l'eleganza tipica del migliore Chardonnay di Franciacorta, proveniente dai migliori cru aziendali. 22, per l'esattezza, distribuiti su tutto il territorio. Raccolta manuale in cassette, in cantina la vinificazione ha inizio con una pressatura soft, con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru, ovviamente si può dire, è vinificato in purezza, parte in tini d'acciaio e parte in botti di rovere. L'affinamento in bottiglia si protrae poi per oltre 24 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, ricoperto di una spuma soffice, alimentata da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, elegante, caratterizzato da note floreali di tiglio e da sfumature agrumate di pesca bianca. In bocca, poi, è equilibrato e definito, croccante e piacevolissimo. Il bel finale rivela infine una traccia di sapidità. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a ricchi antipasti a base di salumi e formaggi.

Cantina storica della Franciacorta, a Monte Rossa la tradizione contadina si è fusa armonicamente con la tecnologia. Qui la cura artigianale, e la ricerca, sono gestite con impegno e mentalità imprenditoriale, senza compromessi. La sua storia ha inizio nel 1972, quando l'imprenditore Paolo Rabotti con il supporto della moglie Paola, intraprese la strada della viticoltura. Oggi è il figlio Emanuele a portare avanti, con entusiasmo, quel progetto. Tra i primi in Franciacorta ad abbandonare la produzione dei vini fermi, in Monte Rossa hanno da sempre investito nella tecnologia, continuando a sperimentare in cantina. Oggi l'azienda può contare su un vigneto di circa 70 ettari, suddivisi in numerosi cru, su terreni e con esposizioni diversi, che contribuiscono ad ampliare il patrimonio aromatico delle uve, per comporre cuvée ricche di struttura e complessità. La produzione annua è di circa 500mila bottiglie. Tutte da gustare.

La Vigna

Terreno Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera con potatura Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Franciacorta DOCG

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

Sensazioni Giallo paglierino, dalla spuma soffice e dal perlage fine e persistente. Al naso è fresco, elegante, caratterizzato da note floreali di tiglio e da sfumature agrumate di pesca bianca. In bocca è equilibrato e definito, croccante, piacevolissimo. Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821