



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG "Coupé" Brut Nature

N. V.

Semplicemente un "must"



Svinando®

Per gli amanti delle bollicine di qualità, in particolare dei buoni metodo classico prodotti nella Franciacorta lombarda, questa bottiglia è semplicemente un "must". La propone Monte Rossa, azienda familiare che da quasi mezzo secolo propone vini di qualità e caratterizzati da un carattere ben riconoscibile. Nello specifico si tratta del Franciacorta DOCG "Coupé", un Brut Nature, prodotto a partire da una larga maggioranza di Chardonnay, quasi il 95%, a cui si aggiunge una percentuale ridotta di Pinot Nero. Le uve provengono da 15 cru, ripartiti sui 70 ettari di vigneto distribuiti sul territorio della Franciacorta. La Cuvée di base è composta in questo caso da circa l'87% vini dell'ultima annata e un 13% di vini di riserva. Dopo la raccolta, manuale in cassette, le uve vengono portate in cantina per essere sottoposte a una pressatura soffice, con selezione della parte migliore dei grappoli, con una resa complessiva non superiore al 55%. Ciascun cru è vinificato in purezza. Quindi le basi vengono in parte affinate in tini d'acciaio e in parte in botti di rovere. Dopo la creazione della cuvée e l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per oltre 24 mesi. Giallo paglierino, luminoso e con riflessi di buccia di lime, il Coupé al naso rivela un profumo soave, con richiami di fiori di sambuco e pesca bianca. Nel bicchiere è in continua evoluzione, con tocchi vegetali e marini che con il tempo riportano a note di mandorla fresca. In bocca stupisce il contrasto tra la cremosità e l'equilibrio del perlage. In chiusura è sapido e balsamico. Aperitivo perfetto, questo Franciacorta DOCG non dosato è ideale anche con salumi e formaggi, ma soprattutto con sushi, sashimi e frutti di mare.

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 Vino spumante

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

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, luminoso e con riflessi di buccia di lime alla vista, il Coupé al naso emana un profumo soave con richiami di fiori di sambuco e pesca bianca. Nel bicchiere si evolve, svelando tocchi vegetali e marini con chiusura di mandorla fresca. Al palato colpisce il contrasto tra la cremosità e l'equilibrio del perlage con la "scudisciante" freschezza, in chiusura è sapido e balsamico.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821