ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG "Coupé" Brut Nature N. V.



Semplicemente un "must"

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821