ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG "P.R." Brut N. V.



Omaggio ai fondatori dell’azienda

Nato per festeggiare i 35 anni di attività di Monte Rossa, con il suo nome P.R. omaggia i fondatori dell'azienda: Paola Rovetta, pioniera in Franciacorta fin dagli anni settanta e il marito Paolo Rabotti, promotore e fondatore del Consorzio Franciacorta nonché primo presidente. È il frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadenza, la finezza che caratterizzano lo Chardonnay (65%). Rappresenta l'espressione tipica della filosofia produttiva dell'azienda indirizzata a trovare l'eccellenza non solo nei millesimati, ma nell'intera sua produzione.

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	Prevalentemente Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitvio, 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. Fermentazioine in tino d'acciaio e botti di rovere. Affinamento in bottiglia oltre 24 mesi.
Sensazioni	Paglierino luminoso con riflessi verdi. Naso preciso, pulito di pesca bianca e lime, chiusura profonda di pepe bianco e canfora. Al gusto bolla compatta e fine, equilibrio tra acido e salino. Chiusura fresca ammandorlata.

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