ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG "Prima Cuvée" Brut N. V.

Il biglietto da visita dell'azienda

Tecnicamente potrebbe essere definito il vino d'entrata dell'azienda Monte Rossa. Certamente ne rappresenta il biglietto da visita, in quanto vino più diffuso. Ma questo non deve far pensare a un prodotto meno pregevole. Anzi, al contrario, questa Prima Cuvée si distingue per piacevolezza ed eleganza. La sua semplicità si traduce in finezza, immediatezza e piacevolezza. "Tutte caratteristiche - come si legge sul sito dell'azienda - fondamentali per un Franciacorta di qualità. Chardonnay per l'85%, Pinot Nero per il 10% e, questo è interessante, anche un 5% di Pinot Bianco, questa bollicina di "charme" si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Al naso esprime chiare note di frutta fresca, pera e pesca. Poi gli immancabili lieviti e la crosta di pane. In bocca è armonico e complesso, allo stesso tempo. Fresco e persistente. Ottimo come aperitivo, si abbina magnificamente a ricchi antipasti a base di salumi e formaggi. Da provare con una tempura di pesce.

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 85% Pinot nero 10% Pinot bianco 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, dalla perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di frutta fresca, pera e pesca, di lieviti e di crosta di pane. In bocca è armonico e complesso, fresco e persistente, incisivo e lunghissimo.

© 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