



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Brut

s.a

Franciacorta da provare



Svinando

La Vigna

Terreno Terreni morenici glaciali

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp.

5500

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Lombardia

Uve chardonnay 85%, pinot nero 25%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente, l'effluvio sparisce in seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve più in vista della zona. Oggi, per un cantina, l'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone, con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox, con controllo costante della temperatura. Per un 10% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento all'interno della collina: una scelta che non solo protegge il paesaggio, ma garantisce ai vini una temperatura costante e naturale durante i lunghi anni di affinamento. Inoltre l'uso del celebre torchio verticale Marmonier, strumento rarissimo che permette una spremitura dell'uva estremamente soffice, è quello che fa la differenza tra una bollicina comune e un Franciacorta setoso e profondo. Ma c'è di più: Montina è la prima cantina in Franciacorta a ospitare una Galleria d'Arte

Sensazioni

Caratterizzato da un colore giallo dorato. Al naso si apre con profumi di frutti freschi, arricchiti da piacevoli sentori floreali. Al palato risulta piacevolmente sapido, con una spuma generosa

Colline bresciane, fine di agosto. Il sole è caldo ma l'aria del mattino resta frizzante. Siamo nel cuore della vendemmia. Manuale, ovviamente, alla Montina. Ogni grappolo viene adagiato con cura in piccole cassette per preservarne l'integrità perfetta fino alla pressa. Siamo a Monticelli Brusati, un angolo di Franciacorta dove il paesaggio sembra disegnato da un artista rinascimentale. Qui i vigneti affondano le radici in terreni morenici glaciali. Un suolo antichissimo, ricco di minerali e sassi, lasciato così dal ritiro dei ghiacciai millenni fa. Questo terroir non è solo bello da vedere, ma è il vero segreto della freschezza e della longevità dei vini prodotti qui. Il blend di base in questo Brut prevede una prevalenza netta di Chardonnay, circa l'85%, che regala al vino finito eleganza e luminosità. Il restante 15% è Pinot Nero, che conferisce struttura, carattere e quella spina dorsale necessaria a rendere il sorso appagante. È un gioco di incastrati dove la delicatezza del primo abbraccia la forza del secondo. Le vigne si trovano tra i 200 e i 250 metri di altitudine. Dopo una pressatura soffice, solo il mosto fiore, ovvero la parte più nobile del succo, viene utilizzato. Il 10% dello Chardonnay, inoltre, affina in legno fino alla primavera successiva. Questa piccola percentuale basta a donare una complessità superiore senza appesantire il profilo. La magia finale avviene durante i 22 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia, un tempo che trasforma ogni singola bollicina in un piccolo capolavoro di finezza. Colore giallo dorato, accompagnato da una spuma generosa che invoglia subito all'assaggio, al naso è un'esplosione di freschezza. Si percepiscono chiaramente la frutta fresca e i fiori bianchi di campo. In bocca risulta piacevolmente sapido e strutturato, con una bollicina che non punge ma accarezza la bocca in modo vellutato. Il finale è pulito, persistente e lascia una bellissima sensazione di freschezza citrina. Eccellente come aperitivo per aprire una serata speciale, sulla tavola si rivela un eccellente vino a tutto pasto. Da provare!

Benvenuti nel mondo di Montina, una realtà che incarna l'essenza più autentica della Franciacorta. La storia di questa cantina affonda le radici nel 1982, quando i tre fratelli Bozza - Gian Carlo, Vittorio e Alberto - decisero di dare vita al loro sogno in quel di Monticelli Brusati, incantevole borgo nella zona nord-est della Franciacorta. Qui acquistarono una tenuta secentesca che apparteneva ai Montini, avi di Papa Paolo VI. Oggi l'azienda è guidata da Michele, Daniele e Anna, nuova generazione della famiglia, che porta avanti la tradizione con una ventata di freschezza. La filosofia? Produrre bollicine d'eccellenza che siano, prima di tutto, un piacere da condividere. Per i Bozza, il vino non è solo un prodotto agricolo, ma un vero e proprio assetto del paesaggio, che possono offrire solo a chi ha imparato a sparsi in questa zona. Oggi, per un cantina, l'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone, con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox, con controllo costante della temperatura. Per un 10% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento all'interno della collina: una scelta che non solo protegge il paesaggio, ma garantisce ai vini una temperatura costante e naturale durante i lunghi anni di affinamento. Inoltre l'uso del celebre torchio verticale Marmonier, strumento rarissimo che permette una spremitura dell'uva estremamente soffice, è quello che fa la differenza tra una bollicina comune e un Franciacorta setoso e profondo. Ma c'è di più: Montina è la prima cantina in Franciacorta a ospitare una Galleria d'Arte

Contemporanea permanente.

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