

 Italia, Lombardia

Il Franciacorta Extra Brut de La Montina è uno spumante metodo classico di pregevole equilibrio e di grande finezza, affinato per 38 mesi sui lieviti. Si tratta di una bollicina morbida e avvolgente, longilinea e armonica, dai profumi di pasticceria, agrumi canditi e frutta secca con netti richiami al mondo della frutta gialla. Da spendere su un crudo di pesce o su delicati antipasti. Il Franciacorta Extra-Brut ha un carattere deciso, essenziale e di grande pulizia espressiva, come richiesto a un Extra-Brut, che in virtù di un dosaggio basso, deve portare in primo piano soprattutto le caratteristiche del terroir e delle uve. Nel calice ha un colore giallo paglierino, con delicati e brillanti riflessi dorati. Il perlage è fine e persistente. Al naso esprime eleganti note d'agrumi, frutta matura, accompagnate da sentori di crosta di pane e frutta secca tostata. Al palato si distende su avvolgenti aromi di frutta gialla, scorza d'agrumi candita, ben sostenuti da una vivace freschezza e da una piacevole chiusura sapida.

Vitigni: Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%

Colore: Paglierino con riflessi dorati e dal perlage fine e persistente

Profumo: Sentori ricchi e suadenti di mandorla tostata, agrumi canditi, biscotto al burro e tanta frutta gialla e bianca

Gusto: Avvolgente e fresco, fine, secco e armonico

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia (Italia)

Gradazione alcolica: 12.0%

Formato: Bottiglia 75 cl

Vinificazione: Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico

Affinamento: 38 mesi sui lieviti

Note aggiuntive: Contiene solfiti

