

 Italia, Lombardia

Se il vino è l'espressione di un territorio e il biglietto da visita di un'azienda, per le Tenute La Montina, il Franciacorta Brut esprime non solo tutto ciò, ma anche eleganza, pulizia e versatilità. Insomma, un Franciacorta Brut adatto per ogni occasione.

Questa cuvée di uve provenienti da annate e vitigni diversi, sapientemente collocati in sette Comuni franciacortini, è il risultato di una pigiatura soffice.

Due annate diverse contribuiscono a mantenerne l'omogeneità qualitativa nel tempo. La spuma generosa, l'acidità e il color giallo paglierino con sfumature verdognole, anticipano i gradevoli sentori di frutta fresca e le note floreali. Eccellente come aperitivo e sicuro compagno di primi piatti, pesce e carni rosse non elaborate.

Vitigni: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Colore: Giallo paglierino-verdolino con perlage fine e persistente

Profumo: Note di agrumi, frutta fresca a polpa bianca, burro e fiori bianchi su sfondo minerale

Gusto: Cremoso, fresco, elegante e generoso

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia (Italia)

Gradazione alcolica: 12.0%

Formato: Bottiglia 75 cl

Vinificazione: Da due diverse pigiature, una soffice con torchio verticale e l'altra classica con presse a polmone. Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Note aggiuntive: Contiene solfiti

