

# M

# LA MONTINA

FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA BRUT



SISTEMA D'ALLEVAMENTO:	Contro spalliera
POTATURA:	Guyot
RESA PER ETTARO:	95 Q.li/Ha
UVAGGIO:	Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%
AFFINAMENTO:	Vino base composto da cuvée di annate diverse.
RESIDUO ZUCCHERINO:	7/8 gr/lit.
IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI:	Demi 0,375 L - Classica 0,75 L - Magnum 1,5 L Jeroboam 3 L

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 vitigni diversi, sapientemente collocati in sette Comuni franciacortini, è il risultato di due diverse pigiature: la prima, soffice mediante il Torchio verticale Marmonier, e la seconda con le classiche presse a polmone. Due annate diverse contribuiscono a mantenerne l'omogeneità qualitativa nel tempo. La spuma generosa, l'acidità, i gradevoli sentori di frutta fresca e le note floreali lo rendono eccellente come aperitivo e sicuro compagno di primi piatti e pesce.



TRAINING SYSTEM:	Guyot
YIELD PER HECTARE:	95 quintals/hectare
GRAPE VARIETIES:	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir
MATURATION:	Base wine made from different cuvée of different years.
RESIDUAL SUGAR:	7/8 gr/lit.
AVAILABLE IN THE FOLLOWING FORMATS:	Demi 0,375 L - Classica 0,75 L - Magnum 1,5 L Jeroboam 3 L

If the wine is the expression of a territory and the business card of a company, for La Montina the Franciacorta Brut expresses not only this, but also elegance, cleanliness and versatility. In short, a Franciacorta Brut suitable for every occasion. This cuvee of grapes from different vineyards, cleverly placed in seven municipalities in Franciacorta, is the result of two different pressing: the first, soft through the vertical "Torchio Marmonier", and the second with the standard pneumatic press. Two different vintages contribute to maintain comparable standards over time. The generous foam, the acidity, the pleasant scents of fresh fruit and floral notes make it excellent as aperitif and safe companion of first course and fish dishes.