

M

LA MONTINA

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA - ROSÉ MILLESIMATO 2009 EXTRA BRUT



SISTEMA D'ALLEVAMENTO:	Contro spalliera
POTATURA:	Guyot
RESA PER ETTARO:	80 Q.li/Ha
UVAGGIO:	Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%
AFFINAMENTO:	In bottiglia almeno per 30 mesi sui lieviti.
RESIDUO ZUCCHERINO:	3/4 gr/lit.
IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI:	Classica 0,75 L

Questo Rosé Millesimato è ottenuto soprattutto da uve di Pinot Nero raccolte nei nostri vigneti la cui storia e la qualità sono tradizionalmente consolidate. Le classiche spremiture soffici ed il giusto tempo di macerazione sulle bucce danno alle basi di questo vino nerbo e vinosità, ma anche piacevolezza e finezza conferiti dallo Chardonnay che lo completa. Ha spuma soffice ed abbondante. Al naso vengono esaltate le note marcate dei frutti di bosco e della frutta matura. Al palato è pieno, morbido ma con buon corpo. Ottimo come aperitivo, ma sicuramente dà il massimo di sé con salumi, carni grigliate e formaggi erborinati, Grana Padano.

TRAINING SYSTEM:	Guyot
YIELD PER HECTARE:	80 quintals/hectare
GRAPE VARIETIES:	85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
MATURATION:	Spends at least 30 months on the lees.
RESIDUAL SUGAR:	3/4 gr/lit.
AVAILABLE IN THE FOLLOWING FORMATS:	Classic 0.75 litre

Rosé Millesimato is obtained from predominantly Pinot Noir harvested from vineyards steeped in history and quality. The usual soft pressing of the berries and the carefully timed maceration on the skins give this wine nerve and body, while the Chardonnay completes the wine with finesse. The mousse is generous and soft and the nose full of aromas of mature forest fruits. In the mouth, it is soft and full bodied. It is super as an aperitif but is at its best accompanying cold meat, grills and strong cheeses.