

# M

# LA MONTINA

FRANCIACORTA

## FRANCIACORTA SATÈN



SISTEMA D'ALLEVAMENTO:	Contro spalliera
POTATURA:	Guyot
RESA PER ETTARO:	90 Q.li/Ha
UVAGGIO:	Chardonnay 100% (30% fa legno)
AFFINAMENTO:	Vino base di Chardonnay composto da cuvée di annate diverse.
RESIDUO ZUCCHERINO:	7/8 gr/lit.
IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI:	Classica 0,75 L - Magnum 1,5 L

Le uve di solo Chardonnay che compongono questo vino provengono dai nostri migliori vigneti tra i più vecchi dell'azienda, che posizionati verso il Lago d'Iseo traggono tutti i benefici del suo microclima. Le uve vengono pigiate esclusivamente in modo soffice con il Torchio verticale Marmonier. Le fermentazioni, in parte avvengono in barriques di leggera tostatura in modo da conferire al vino eleganza, finezza e note di vaniglia. Ha spuma soffice con delicato perlage, dal bel colore paglierino di tonalità variabile in funzione dell'annata. Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di frutta tropicale di acacia e tiglio. In bocca denota una piacevole sensazione tattile di setosità. Abbinamenti ideali per questo vino: primi piatti delicati, pesce e carni bianche.



TRAINING SYSTEM:	Guyot
YIELD PER HECTARE:	90 quintals/hectare
GRAPE VARIETIES:	100% Chardonnay (30% has first fermentation in wood)
MATURATION:	Chardonnay base wine made from different cuvée of different years.
RESIDUAL SUGAR:	7/8 gr/lit.
AVAILABLE IN THE FOLLOWING FORMATS:	Classic 0.75 litre - Magnum 1.5 litre

The Chardonnay grapes that go into this wine come only from our best vineyards, which are some of the oldest in the estate and have a superb micro-climate thanks to their proximity to the Lago d'Iseo. The grapes are pressed very softly using only the 'Marmonier' press and the fermentation takes place partly in medium toast «barriques» to add elegance, finesse and a note of vanilla. The mousse is very soft and the bubbles fine with a colour of varying depths of straw yellow depending on the vintage. The nose offers a complex bouquet of tropical fruits and aromatic herbs. The palate is smooth and delicate. Ideal accompaniments are delicatess first courses, fish and white meat.

