

Il caldo abbraccio del sole

BRUT

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.

Uvaggio: Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%
Affinamento: In bottiglia per almeno 24 mesi sui lieviti
Residuo zuccherino: 7 gr/l
Alcool: 12%
Temperatura di servizio: 8°C
In degustazione nei formati: Classica 0,75 l - Magnum 1,5 l -
Jeroboam 3 l



Die warme Umarmung der Sonne

BRUT

Wenn Wein Ausdruck eines Territoriums und Visitenkarte eines Unternehmens ist, bringt Franciacorta Brut für das Weingut La Montina nicht nur all dies zum Ausdruck, sondern auch Eleganz, Sauberkeit und Vielseitigkeit. Kurz gesagt, ein Franciacorta Brut ist für jeden Anlass geeignet. Diese Cuvée aus Trauben verschiedener Jahrgänge und Rebsorten, die in sieben Gemeinden der Franciacorta fachmännisch angebaut wird, ist das Ergebnis einer sanften Pressung. Zwei verschiedene Jahrgänge tragen dazu bei, die Homogenität der Qualität über die Zeit zu erhalten. Der großzügige Schaum, die Säure und die strohgelbe Farbe mit grünlichen Nuancen nehmen die angenehmen Noten von frischen Früchten und floralen Noten vorweg. Ausgezeichnet als Aperitif und sicherer Begleiter zu Vorspeisen, Fisch und unverarbeitetem rotem Fleisch.

*Trauben: 85 % Chardonnay und 15 % Pinot Nero
Alterung: Mindestens 24 Monate in der Flasche auf der Hefe
Restzucker: 7 g/l
Alkohol: 12 %
Serviertemperatur: 8 °C
Verfügbar in den formaten: Klassisch 0,75 L - Magnum 1,5 L -
Jeroboam 3 L*