LA MONTINA
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA RISERVA BAIANA 2011 PAS DOSE

Il valore della nostra terra

Quando – in occasioni veramente rare – i vigneti, l'esperienza e le scelte lo consentono, nasce una Riserva.
Si selezionano cioè le particelle di vigneto, le migliori uve, le pigiature soffici dal solo Torchio Verticale Marmonier ed i legni con le tostature più equilibrate. Quasi maniacalmente, dopo la fermentazione in bottiglia, il Riserva è rigorosamente degustato per confermare ogni volta l'eccellenza della vendemmia e le sue massime rese.
Questo Riserva dal lungo affinamento sui lieviti trova infine il proprio compimento nella versione Pas Dosé: la più naturale espressione del Franciacorta. Di colore giallo paglierino con sfumature dorate, al naso si presenta elegante e avvolgente, complesso al palato, ampio e di grande personalità, è la Riserva che si abbina perfettamente a piatti dai gusti importanti.

45% Pinot Nero

55% Chardonnay

The value of our land

When - on very rare occasions - the vineyards, experience and choices allow, a Reserve is born. A selection is made, that is of particles of vineyards, the best grapes, soft pressing using the Marmonier Vertical Press and well-balanced toasted barrels. In almost maniac fashion, after fermentation in bottles, the Reserve is carefully tasted to confirm every time the excellence of the vintage and its maximum yield. This Reserve refines at length on yeasts, finally finding its fulfilment in the Pas Dosé version, the most natural expression of Franciacorta. Of pale yellow colour with golden nuances, the fragrance is elegant and enveloping, complex on the palate, ample and of great personality. This wine well accompanies dishes with important flavour.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO/Vine training system: Guyot
RESA PER ETTARO/Yield per hectare: 8.000 kg di uva/kg of grape – 5.000 l – 6.600 bottiglie/bottles
UVAGGIO/Blending: Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%
AFFINAMENTO/Refinement: In bottiglia per almeno 72 mesi sui lieviti/In bottles for at least 72 months on yeasts
RESIDUO ZUCCHERINO/Sugar reside: 1,5 - 2 gr/l.
ALCOHOL: 12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature: 8°C
DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes: Classica 0,75 L

www.lamontina.com