



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

PRIMA CUVÉE BRUT

È il vino più diffuso dell'Azienda e, in base alla filosofia di Monte Rossa, è quello realizzato con la miglior cura ed attenzione. La Prima Cuvée è composta da vini ottenuti dalla prima spremitura delle uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, e da vini di riserva. Ogni bottiglia è sigillata con tappo a selezione certificata. La data di sboccatura viene dichiarata con apposita attestazione contenuta nel cartone. La messa in commercio avviene minimo 4 mesi dopo la sboccatura. Un Franciacorta di buona personalità e struttura che si distingue per piacevolezza ed eleganza.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di produzione: Franciacorta Dog, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze, Cologne, Passirano, Adro.

CRU:

19 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta.

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale nella zona collinare.

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 85% Pinot nero 10% Pinot bianco 5%.

CUVÉE

80% vini ottenuti da uve dei nostri migliori cru e 20% vino di riserva.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

SESTO D'IMPIANTO:

2x1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

9 anni.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:

max.: 95 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE:

in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:

In parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e in parte fusti di rovere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

oltre 24 mesi.

PRODUZIONE:

200.000 bottiglie da lt. 0,75.

SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA SRL

Via Monte Rossa, 1 rosso - 25040

Bornato di Cazzago S. Martino (BS)

T. +39 030 725066/7254614 F +39 030 7750061

info@monterossa.com - www.monterossa.com