

# PRIMA CUVÉE BRUT MONTE ROSSA ПРИМА КЮВЕ БРЮТ МОНТЕ РОССА



## Вино белое игристое

**Зона производства:** Италия, Ломбардия, Франчакорта DOCG  
**Сорта винограда:** 85% Шардоне, 10% Пино Неро, 5% Пино Бьянко

**Выдержка:** 24 месяца на осадке в бутылке

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем:** 0,75 л

**Производительность:** 200 000 бут.



В 1972 году Паола Роветта, получив в наследство старинную виллу XVIII века в местечке Борнато (провинция Брешиа), предприняла решительный шаг: переехала туда со всей своей семьей и начала производство вин. Компания была названа в честь живописных окрестных холмов Монте Росса (Красная Гора), на склонах которых раскинулись виноградники. Паоле и ее мужу Паоло Работти, в последствии основателю Консорциума Франчакорты и ее первому президенту, суждено было изменить имидж игристых вин Франчакорты. Ведь именно они были инициаторами создания основополагающих принципов производства качественного игристого вина. Строгое следование этим правилам позволило винам Франчакорты получить впоследствии статус DOCG.

**Терруар:** виноград собирается с различных 19 Крю расположенных на 70 га. по всей зоне Франчакорта DOCG. Вокруг деревень: Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, ProvezzeCologne, Passirano, Adro. Ледниковые-моренные грунт в горных районах региона.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирают вручную в небольшие ящики. Урожай сразу отправляют на производство, где его сортируют и мягко прессуют. Выход сока – не более 55%. Виноград с каждого отдельного участка винифицируют отдельно. Часть урожая ферментируют в терморегулируемых цистернах из нержавеющей стали. Остальная часть проходит ферментацию в дубовых бочках. Далее следует вторичная ферментация в бутылках и выдержка на осадке в течение 24 месяцев.

## Органолептические характеристики:

**Цвет:** соломенный, вереницы мелких пузырьков округлой формы.

**Аромат:** свежий, нежный, с тонами экзотических фруктов, цитрусовых, айвы, легкими цветочными оттенками.

**Вкус:** свежий, элегантный, с прекрасной структурой и приятной кислотностью, которую дополняют тона зеленого яблока и легкие цитрусовые нотки.

**Гастрономические рекомендации:** прекрасный аперитив, хорошо сочетается с закусками, легкими блюдами, салатами, морепродуктами. Температура подачи: 8 - 10 °С.