

PRIMA CUVEE BLANC DE BLANCS BRUT MONTE ROSSA ПРИМА КЮВЕ БЛАН ДЕ БЛАН БРЮТ МОНТЕ РОССА

Вино белое игристое



Зона производства: Италия, Ломбардия, Франчакорта DOCG

Сорта винограда: 100% Шардоне

Возраст лоз: 14 лет.

Содержание алкоголя: 12,5%

Содержание сахара: 0,1 г/л

Объем: 0,75л; 1,5л в п/у.

Производительность: 80 000 бут. (0,75л)



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.

Франчакорта Прима Кюве Блан де Блан Брют была создана на 35 летний юбилей компании Монте Росса.

Терруар: виноград собирается с различных 22 Крю расположенных на 78 га. по всей зоне Франчакорта DOCG. Вокруг деревень: Bornato, Brescia, Cazzago San Martino, Passirano, Adro, Iseo, Rodengo Saiano. Ледниково-моренный грунт в горных районах региона. Плотность посадки: 5000 лоз/га.

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, элегантный с тонами цитрусовых, экзотических фруктов и белого шоколада.

Вкус: свежий, насыщенный, с прекрасной структурой и тонами экзотических и белых фруктов. Красивое, длительное послевкусие обладает кислинкой и нюансами сухофруктов.

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