



Wijn Info-Blad



La Montina-Franciacorta extra brut, DOCG

(44a)

Het wijnhuis:

La Montina is een voor Franciacorta begripen groot wijnhuis in Monticelli Brusati. Het wijnhuis is gelegen in de beschutting van een natuurlijke amfitheater op de rand van de morene 'Ome', waar de weg eindigt in het bos langs de valle Mugnina. Dit stuk strook grond ligt het verst weg in de gemeente Monticelli Brusati. Franciacorta komt hier het beste tot uitdrukking, in dit zachte vredige landschap, rijk aan romantische geschiedenis.

De Montina landgoed omvat momenteel 70 hectare wijngaarden in met name heuvelachtig gebied in de verschillende gemeenten van Franciacorta gebied: Monticelli Brusati, Fantecolo, Provezze, Monterotondo, Cazzago San Martino, Gussago en Erbusco. De wijngaarden liggen hoofdzakelijk in heuvelslandschap. De wijngaarden zijn aangeplant met 5400/5800 stekken per hectare. In 2008 had het bedrijf een totale productie van 450.000 flessen, waarvan 85% Franciacorta. De overige 15% bestond uit Curtefranca DOC en riserva's.

De Franciacorta DOCG wijn wordt gemaakt met behulp van de witte druivensoorten Chardonnay en Pinot bianco en / of de blauwe druivensoort Pinot nero. De druiven worden altijd met de hand geplukt. Franciacorta DOCG ondergaat een langzame tweede gisting in de fles.

Productiebeschrijving:

Grondsoort: recent morenisch, klei-leem. De druiven worden eind augustus met de hand geoogst. Ze gaan onmiddellijk naar de cantina voor de zachte persing. Hiervoor wordt de Marmonier pers gebruikt. Eerste gisting en rijping van de basiswijn op staal. De rijpingsperiode op de fles duurt 24 maanden.

Smaak:

Heerlijk droog en fruitig. Langdurige zeer fijne perlage.

Bouquet:

Rijk en bloemig bouquet.

Kleur:

Zachtgeel met een groenig zweem

Serveertips:

Als aperitief maar vooral heerlijk bij voorgerechten en visgerechten, salami, kaas.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Lombardije
Naam:	La Montina
Plaats:	Monticelli Brusati (BS)
Jaarlijkse productie wijngaard:	450000
Oppervlakte wijngaard:	70
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Cesare Ferrari en Nicolas Secandé

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend
Aantal fl. p/jr.:	60000
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	12
Druiven:	80% Chardonnay 20% Pinot Bianco
Leeftijd stekken:	
Bewaren:	
Beste temperatuur:	6°-8°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	4 g/l.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)