

La Montina-Franciacorta millesimato, DOCG

Het wijnhuis:

La Montina is een voor Franciacorta begrippen 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 heuvel-landschap. De wijngaarden zijn aangeplant met 5400/5800 stokken 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 druivensorten chardonnay en pinot bianco en / of de blauwe druivensort pinot nero. De druiven worden altijd met de hand geplukt. Franciacorta DOCG ondergaat een langzame tweede gisting in de fles.

Productiebeschrijving:

Grondsoort: oud en recent morenisch, klei-kalk. 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. Een deel van de basiswijn rijpt in eiken barrique, de rest op staal. De rijpingsperiode op de fles duurt 36 maanden.

Smaak:

Mooi gebalanceerd, complex, hints van vanille. Veel schuim en fijne, langdurige perlage.

Bouquet:

Rijk en bloemig bouquet, prachtig gebalanceerd en ontwikkeld.

Kleur:

Intens geel met groenige zweem

Serveertips:

Echte 'tafel'wijn, heerlijk bij voorgerechten, vis, alle kazen en wit vlees.



Algemene informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Lombardije
Naam:	La Montina
Plaats:	Franciacorta
Jaarlijkse productie wijngaard:	450000
Oppervlakte wijngaard:	70
Methode:	conventional
Enoloog:	Cesare Ferrari en Nicolas Sec- ondé

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend
Jaartal:	2005
Aantal fl. p/jr.:	40000
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	12
Druiven:	60% Chardonnay 40% Pinot Nero
Beste temperatuur:	6°-8°C.