

M

LA MONTINA

FRANCIACORTA

Selezione Montecolo



DENOMINAZIONE:	Franciacorta Selezione Montecolo Millesimato Pas Dosé 2010
SISTEMA D'ALLEVAMENTO:	Contro spalliera
POTATURA:	Guyot
RESA PER ETTARO:	90 Q.li/Ha
UVAGGIO:	15% Pinot Nero elaborato in barrique (vendemmia 2009) 85% Chardonnay elaborato in acciaio (vendemmia 2010)
AFFINAMENTO:	66 mesi sui lieviti
SBOCCATURA:	Novembre 2016
RESIDUO ZUCCHERINO:	1 gr./L
IN DEGUSTAZIONE NEI FORMATI:	Magnum 1,5 L

Franciacorta Selezione Montecolo è la celebrazione di 30 anni di Montina.

Sapientemente curato per oltre 5 anni, il Montecolo nasce dall'unione delle migliori uve di due vendemmie differenti: 2009 e 2010. Ottima annata per tutta la Franciacorta la prima; meno la seconda, che ha reso al meglio su terreni magri e sui rilievi, esattamente dove si trovano i nostri vigneti Montecolo (rivolti verso il Lago d'Iseo ai confini della Franciacorta). Il Franciacorta che ne è nato è un prodotto di eccellenza, di buona struttura, custodito in 520 bottiglie Magnum all'interno delle quali il vino ha la possibilità di esprimere al meglio le proprie qualità organolettiche. La spuma è intensa e persistente, il perlage sottilissimo e il colore giallo con riflessi leggermente ramati. I profumi fortemente influenzati dal passaggio in barrique sono avvolgenti ed eleganti, ricordano il miele, l'acacia e l'artemisia. Selezione Montecolo celebra 30 anni di Montina portando nel bicchiere la Franciacorta nella sua purezza. Un sapore senza compromessi, rotondo e pieno con buona mineralità.

DENOMINATION:	Franciacorta Selezione Montecolo Millesimato Pas Dosé 2010
TRAINING SYSTEM:	Counter espalier
PRUNING:	Guyot
YIELD:	90 quintals/hectare
GRAPES VARIETIES:	15% Pinot Noir elaborated in barrels (vintage 2009) 85% Chardonnay processed in steel (harvest 2010)
AGING:	66 months on yeasts
DEGORGEMENT:	November 2016
RESIDUAL SUGAR:	1 gr./L
AVAILABLE IN THE FOLLOWING FORMAT:	Magnum 1,5 L

Franciacorta "Selezione Montecolo" is the celebration of 30 years of La Montina.

Wisely cared for over 5 years, Montecolo is a blend of the best grapes of two different vintages: 2009 and 2010. An excellent year for all Franciacorta region the first; less the second, which gave its best on thin soils and on mountains, exactly where our vineyards Montecolo are located (facing Lake Iseo in Franciacorta's boundaries). The Franciacorta who was born is a product of excellence, with good structure, guarded in 520 Magnum bottles inside which the wine has the opportunity to best express its organoleptic qualities. The perlage is intense and persistent, thin and the color is yellow with copper hues. The scents are strongly influenced by the barrique passage, they are enchanting and elegant and remind of honey, acacia and artemisia. "Selezione Montecolo" celebrates 30 years of La Montina bringing in the glass Franciacorta in its purity. A taste without compromise, round and full with good minerality.