



FRANCIACORTA

MONTE ROSSA Cabochon 2012


Una bellissima villa del XVI secolo che diventa cantina per accogliere il frutto di 70 ettari di vigne. A Monte Rossa si fa vino dal 1972, ma il vulcanico Emanuele Rabotti ha deciso di concentrare la sua produzione sulle bollicine. Cabochon nasce dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barrique. Prezioso come il taglio delle gemme privo di sfaccettature dalla superficie curva cui deve il nome, Cabochon ha uno stile intenso e complesso, con note di crosta di pane, frutta gialla, frolla alla crema pasticciera e agrumi in confettura, e una materica persistenza al palato.



Franciacorta Docg Brut - UVE: 70% Chardonnay e 30% Pinot nero
 MATURAZIONE SUI LIEVITI: almeno 40 mesi
 DOSAGGIO: circa 8 gr/lit

FOOD PAIRING capesante gratinate
MUSIC PAIRING Ho imparato a sognare - Fiorella Mannoia

65,00 €

 Monte Rossa è una collina tra il lago d'Iseo e la catena subalpina, dal microclima unico aiutato da venti e correnti d'aria che contribuiscono alla coltura di una vigna dalla qualità superiore. Fermentazioni dei cru vinificati in purezza solo in rovere.

 **Soc. agr. Monte Rossa s.r.l.** via Monte Rossa 1 Bornato di Cazzago San Martino (Brescia)
www.monterossa.com