



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA SALVÀDEK 2011

Viene realizzato nelle migliori annate solo con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda.

È prodotto con uve Chardonnay 95% e vino di riserva 5%.

La fermentazione dei mosti avviene una parte in vasche d'acciaio e una parte in fusti di rovere. L'affinamento sui lieviti dura per oltre 40 mesi.

Da questa procedura nasce un Franciacorta di forte personalità.

Per sottolineare il carattere mordace è stato chiamato Salvàdek: termine dialettale bresciano che significa selvaggio.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:

Franciacorta Docg, Collina di Monte Rossa, località Bornato, Brescia

MICROCLIMA:

I vigneti si trovano nella zona del passo delle correnti di aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura padana e il lago d'Iseo

CRU:

9, ripartiti su 70 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 95% e 5% vini riserva

CUVÉE:

Chardonnay 95% e 5% vini riserva

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot

SESTO D'IMPIANTO:

2x1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

16/18 anni

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:

max.: 90 q.li per ettaro

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

SELEZIONE DELLE UVE:

in vigna con raccolta manuale in cassette

VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 58% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza

FERMENTAZIONE:

una parte in acciaio a temperatura controllata e una parte in fusti di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

oltre 40 mesi

PRODUZIONE DELL'ANNO 2011:

25.000 bottiglie lt. 0,75

SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA SRL
Via Monte Rossa, 1 rosso - 25040
Bornato di Cazzago S. Martino (BS)
T. +39 030 725066/7254614 F +39 030 7750061
info@monterossa.com - www.monterossa.com
facebook: Monte Rossa Franciacorta