



MONTE ROSSA
FRANCIACORTA

PRIMA CUVÉE
BRUT



È il primo vino dell'azienda, il più diffuso e rappresenta il biglietto da visita di Monte Rossa. La Prima Cuvée è ottenuta con uve Chardonnay e Pinot Nero con una piccola percentuale di Pinot Bianco. L'affinamento minimo è di 20 mesi in bottiglia. Si distingue per la sua semplicità che si traduce in finezza, immediatezza, piacevolezza, caratteristiche fondamentali per un Franciacorta di qualità.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:
Zona di produzione: Franciacorta
Docg, Colline moreniche dei comuni
Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco,
Monterotondo, Provaglio, Provezze,
Cologne, Passirano, Adro.

CRU:
19 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto
distribuito strategicamente sul
territorio della Franciacorta.

STRUTTURA DEL TERRENO:
Morenico glaciale nella zona collinare.

VITIGNI UTILIZZATI:
Chardonnay 85% Pinot nero 10%
Pinot bianco 5%.

CUVÉE:
80% vini ottenuti da uve dei nostri
migliori cru e 20% vino di 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:
9 anni.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max.: 90 q.li per ettaro

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 55% della resa.
Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:
In parte in tini d'acciaio a temperatura
controllata e in parte fusti di rovere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
oltre 24 mesi.

PRODUZIONE DELL'ANNO 2010:
200.000 bottiglie da 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



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

FLAMINGO ROSÉ BRUT

Flamingo è la nuova release di uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il P.R. Rosé Brut. Rosa e nero, gessato e paillettes, lui e lei immersi nella festa incessante della notte di Las Vegas, il racconto di un'affascinante storia di divertimento e passione della quale Flamingo è il protagonista. Dalla Franciacorta alla città che non dorme mai e ritorno, tutto in una bottiglia.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di produzione: Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze, Cologne, Passirano, Adro.

CRU:

12 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 60% e Pinot nero 40%

CUVÉE

85% vini ottenuti dai nostri migliori cru e 15% vino di 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:

12 anni.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max.: 95 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE:
in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE:
pressatura delle uve soffici con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:
una parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e una parte in botti di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
minimo 24 mesi.

PRODUZIONE:
35.000 bottiglie da lt. 0,75.
2.000 bottiglie Magnum da lt. 1,5.

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





MONTE ROSSA
FRANCIACORTA

Coupé®

NON DOSATO

Un nome evocativo che rimanda a un immaginario fatto di **passione, stile e spensieratezza**. Stati d'animo che il nuovo non dosato di Monte Rossa promette di regalare a chi lo sceglie. Senza però dimenticare le sue origini: la parola "Coupé" deriva infatti dal verbo francese couper tradotto tagliare, un concetto che nell'enologia viene condensato nel termine Cuvée.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, luminoso e con riflessi di buccia di lime alla vista, il Coupé al naso emana un profumo soave con richiami di fiori di sambuco e pesca bianca. Nel bicchiere si evolve, svelando tocchi vegetali e marini con chiusura di mandorla fresca. Al palato colpisce il contrasto tra la cremosità e l'equilibrio del perlage con la "scudisciante" freschezza, in chiusura è sapido e balsamico.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di produzione: Franciacorta
Docg, Colline moreniche dei comuni
Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco,
Monterotondo, Provaglio, Provezze,
Cologne, Passirano, Adro.

CRU:

15 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto
distribuito strategicamente sul
territorio della Franciacorta.

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale nella zona collinare
Monte Rossa, più alcuni terreni
sabbiosi e argillosi.

VITIGNI UTILIZZATI:

prevalentemente Chardonnay con una
spruzzatina di Pinot nero.

CUVÉE:

87,5% vini ottenuti dai nostri migliori
cru, 12,5% vino di 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:

12 anni.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max.: 95 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE:
in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve soffre con
selezione della parte migliore delle uve
per non oltre il 55% della resa.
Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:

56% in tini d'acciaio a temperatura
controllata e 44% in botti di rovere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
oltre 24 mesi.

PRODUZIONE:

35.000 bottiglie da 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



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

P. R. BRUT BLANC DE BLANCS

È il Franciacorta, nato per festeggiare i 35 anni di attività di Monte Rossa. Il suo nome è un omaggio ai fondatori dell'azienda con le stesse iniziali: Paola Rovetta, pioniera in Franciacorta fin dagli anni settanta e il marito Paolo Rabotti, promotore e fondatore del Consorzio Franciacorta nonché primo presidente. È un Blanc de Blancs frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadanza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dei migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare l'eccellenza non solo nei millesimati ma nell'intera sua produzione.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia, Cazzago San Martino, Passirano, Adro, Iseo, Rodengo Saiano.

CRU:
22 cru ripartiti su 78 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta.

STRUTTURA DEL TERRENO:
Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.

VITIGNI UTILIZZATI:
Chardonnay 100%

CUVÉE:
65% vini ottenuti da Chardonnay dei nostri migliori cru e 35% vino Chardonnay di 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:
14 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max.: 95 q.li per ettaro.

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 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:
in tino d'acciaio e botti di rovere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
oltre 24 mesi.

PRODUZIONE DELL'ANNO 2015:
80.000 bottiglie da 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



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

SANSEVÉ SATÈN BRUT

Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo su lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Dato la sua personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali è stato chiamato Sansevé: termine derivante dal gaelico antico che significa salute!

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia, Cazzago San Martino, Passirano, Adro, Iseo, Rodengo Saiano.

CRU:
22 cru ripartiti su 78 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta.

STRUTTURA DEL TERRENO:
Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.

VITIGNI UTILIZZATI:
Chardonnay 100%

CUVÉE:
80% vini ottenuti da Chardonnay dei nostri migliori cru e 20% vino Chardonnay di 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:
12 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max.: 95 q.li per ettaro.

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 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:
85% in tini d'acciaio a temperatura controllata e 15% in botti di rovere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
minimo 24 mesi.

PRODUZIONE DELL'ANNO 2015:
110.000 bottiglie da 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



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA SALVÀDEK 2016

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 ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo dorato luminoso, bollicina fine e persistente,
Al naso: attacco olfattivo con note di pesca bianca, mughetto, poi sfumature di biancospino. **In bocca:** la beva ha sensazioni acido-saline con chiusura di note coquillage.

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'Isèo

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:
18/20 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 2016:
23.000 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