



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

monterossa.com



Sede legale
Via Monte Rossa 1 rosso
Bornato di Cazzago San Martino (BS)

Sede operativa
Via per Ospitaletto 131
Cazzago San Martino (BS) - tel. 030 725066

