



LA GRIFFE



MONTE ROSSA

Docg Franciacorta Brut Cabochon
Fuoriserie n. 024

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Monte Rossa](#)

Proprietà: Emanuele Rabotti

Enologo: Vautier Pascal

Monte Rossa - il cui nome rimanda alla collina che sormonta la villa del XV secolo posseduta dapprima dalla Famiglia Bornati e passata successivamente alla famiglia Rossa - è stata una delle realtà più importanti per il successo recente del Franciacorta. Era il 1972 quando l'imprenditore Paolo Rabotti e sua moglie Paola intrapresero il loro percorso nel mondo del vino, che oggi continua con il lavoro del figlio Emanuele. Da subito, si optò per scelte radicali e, per fare un esempio, venne spostato il core business aziendale sugli spumanti, lasciando sullo sfondo i vini fermi. Una scommessa tutta all'insegna del Metodo Classico, tipologia, di cui, al tempo, non era facile immaginare il successo futuro. Un successo che deve molto soprattutto ad una etichetta a marchio Monte Rossa: il Cabochon, dal nome prezioso, rubato al mondo delle gemme e ispirato dal cesello con cui Gianmaria Buccellati incise l'etichetta in argento che ne accompagnò l'esordio. Un vino nato nel 1985 e che usciva come Millesimato, portando con sé anche una novità nella sua realizzazione e cioè la fermentazione in barrique. Attualmente la cantina con sede a Bornato, nel comprensorio di Cazzago San Martino, continua a rappresentare un punto di riferimento delle bollicine bresciane e coltiva 70 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, distribuite su un articolato portafoglio etichette, dove Cabochon è diventata una vera e propria linea a sé stante, composta dallo Stellato Millesimato, dal Brut Millesimato, dal Doppiozero Nature Millesimato, dal Fuoriserie Rosé e dal Fuoriserie. Quest'ultimo, nell'edizione N°024, è ottenuto per l'80% dai vigneti aziendali più significativi di Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli, fermentati separatamente in barrique, e per il 20% da vino di riserva; la cuvée che ne deriva è successivamente maturata per oltre 36 mesi sui lieviti. Al naso, è fragrante e sfaccettato con note di frutta gialla, glicine, mandorle tostate, panbrioche e erbe officinali. In bocca, la carbonica è ben dosata e il sorso risulta vellutato, fresco, profondo e di ottima persistenza, che caratterizza anche il lungo finale dal ritorno agrumato. Di recente (2020), l'azienda franciacortina ha inoltre, preso sotto la sua ala protettiva, con l'obiettivo della sua massima valorizzazione e salvaguardia, il Vigneto Pusterla di Brescia, posto alle pendici del castello di Brescia e inglobato nel centro storico cittadino. Si tratta del più grande vigneto urbano (quasi quattro ettari) d'Europa, dove si coltivano, per giunta, i ceppi centenari della varietà di antica coltivazione a bacca bianca Invernenga.

(are)

TAPPO INNOVATIVO AD
IMPRONTA CARBONIO ZERO
PER VINI DI PREGIO

PROVA ANCHE TU I TAPPI
NOMACORC GREEN LINE

NOMACORC
www.nomacorc.it