



# MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

---

## PRIMA CUVÉE BRUT

---

A livello storico è il primo vino dell'azienda, per anni il Franciacorta più diffuso e rappresentativo 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, tutte 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:**  
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:**  
In parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e in parte fusti di rovere.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:**  
oltre 20 mesi.

**PRODUZIONE:**  
100.000 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