



MONZIO COMPAGNONI

MONZIO COMPAGNONI - FRANCIACORTA Docg Brut – "Cuvée alla moda" - s.a.



Scheda tecnica

- Categoria** Franciacorta
- Tipologia del gusto** Brut con dosaggio fino a 7 grammi litro
- Denominazione di origine controllata e garantita** Franciacorta S.A. (Senza Annata)
- Metodo di elaborazione** con rifermentazione in bottiglia (Champenoise)
- Uve** 80% Chardonnay e 20 % Pinot Nero
- Produzione annua** 15.000 bottiglie
- Gradazione alcolica** 13°
- Bottiglia** Champagnotta da 900 grammi
- Tappo** a fungo in sughero
- Gabbietta** personalizzata con lo stemma ed il logo aziendale di colore verde con inserti oro

Scheda organolettica

- Colore** giallo paglierino con leggero accenno verde, spuma abbondante e perlage di estrema finezza
- Profumo** a spiccare sono evidenti, e sostenuti, sentori floreali accanto alla tradizionale crosta di pane e da quelli più delicati di pesca e mela, ha freschezza e mineralità notevoli
- Sapore** le sensazioni fresche ed acide sono equilibrate da una morbidezza accennata di vaniglia e, più al naso, di mela, che riempie ed accompagna a lungo il palato; il finale di bocca tuttavia torna a farsi grintoso
- Temperatura di servizio** non troppo freddo per non perdere la complessità di bocca, sugli 8 gradi

Cenni di tecnica enologica

dopo la vinificazione di partite di uve già identificate in vigna per la successiva destinazione a brut (cru), si procede alla realizzazione della cuvée nella primavera successiva: data da un assemblaggio con una percentuale dal 2% al 5% di vino passato per sei mesi in barriques e la liqueur de tirage. Dopo un periodo di affinamento minimo di 24 mesi dalla vendemmia si procede alla sboccatura; successivamente la bottiglia viene abbigliata e subisce un affinamento di alcuni mesi prima della commercializzazione.

Consigli per l'abbinamento

ideale come aperitivo, accompagnato da salumi e piatti a base di pesce e di carni bianche al forno.

