



MONTE ROSSA
FRANCIACORTA

PRIMA CUVÉE

FRANCIACORTA DOCG 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. Giallo paglierino, dalla perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di frutta fresca, pera e pesca, di lieviti e di crosta di pane. In bocca è armonico e complesso, fresco e persistente, incisivo e lunghissimo.



PROVENIENZA	Franciacorta
PRODUTTORE	Monte Rossa
TIPOLOGIA	Bollicine
DENOMINAZIONE	Franciacorta DOCG
VITIGNO	85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco
GRADO ALCOLICO	12% Vol
CONFEZIONE	Bottiglia Classica
FORMATO	0,75 lt 1,5 lt 3 lt
ABBINAMENTI	Antipasti di pesce, Antipasti di terra, fritto di pesce.

