

Bianco della Seta Curtefranca DOC Bianco , Monzio Compagnoni

Bianco della Seta Curtefranca är ett stilla vitt vin från Curtefranca DOC på 100 % Chardonnay, med inspiration från Bourgogne.



Årgång	2022
Druvsort	100 % Chardonnay
Alkoholhalt	12,5%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Curtefranca DOC
Producent	Monzio Compagnoni
Altitud	200 meter över havet
Jordmån	Sand och silt
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Första jäsningen i rostfria stältankar
Utveckling och lagring	Vinet vilar på sin jästfällning i ett år innan buteljering. Vinet lagras sedan ytterligare ett år på flaska.

Kommentar

Färg: Gul färg med guldig ton.

Doft: Friska toner av citrus, örter och vanilj.

Smak: Smaken är frisk med toner av citrus, örter och vanilj samt en välbalanserad syra.

Passar till: Servera gärna till skaldjur, fisk och vegetariska rätter samt milda ostar.

Monzio Compagnoni

Monzio Compagnoni är numera en väletablerad producent i Franciacorta. Egendomen, som är belägen i staden Adro precis söder om Iseo-sjön, köptes 1995 av Marcello Monzio Compagnoni, som omvandlade gården till ett vineri på denna anrika och gamla bondgård från 1500-talet. För att uppnå toppkvalitet tog Marcello hjälp av Donato Lanati, en mycket välrenommerad vinmakare. Vingårdarna kring vineriet består av druvsorterna chardonnay, pinot noir och en liten del pinot blanc. Compagnoni förvaltar idag cirka 21 hektar vingårdar. Framställningsmetoden är den klassiska för området Franciacorta med en andra fermentation i flaskan - Metodo Classico. Efter den andra (kolsyre)jäsningen på flaska vilar Monzio Compagnonis cuvéeer minst 24 månader på sin jästfällning (för viner utan årgångsangivelse), minst 40 månader när det kommer till årgångsviner, och minst 84 månader när vinet är ett riserva-vin. Med källarens nuvarande kapacitet på 5 000 hektoliters rostfria stältankar och 100 stycken franska barrique (225 liters ekfat) producerar Monzio Compagnoni årligen cirka 220 000 flaskor.