

Franciacorta DOCG Cuvée alla Moda Brut Rosé NV, Monzio Compagnoni

Denna cuvée är Monzio Compagnonis Rosé Brut som består av mestadels Chardonnay med en mindre andel Pinot Noir. Dosagen är 4 gram per hundra.



Årgång	NV
Druvsort	65% Chardonnay och 35% Pinot nero
Alkoholhalt	12,5
Produkttyp	Mousserande
Ursprung	Franciacorta
Producent	Monzio Compagnoni
Altitud	200 meter över havet
Jordmån	Sand och silt
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Första jäsningen sker i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Andra jäsningen sker i flaskan och vinet vilar på sin jästfällning minst 24 månader

Kommentar

Färg: Ljust rosa skimrande färg

Doft: Fruktiga toner av röda vinbär, smultron med florala inslag

Smak: Smaken är frisk med toner av röda vinbär och smultron med inslag av vita blommor. Eftersmaken är lång med avslutande mineralitet.

Passar till: Servera gärna detta mousserande vin till skaldjur och eleganta fiskrätter eller som en drink innan maten.

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 ståltankar och 100 stycken franska barrique (225 liters ekfat) producerar Monzio Compagnoni årligen cirka 220 000 flaskor.