

Franciacorta DOCG Dossagio Zero NV, Monzio Compagnoni

Denna cuvée är Monzio Compagnonis Pas Dosé, det vill säga ett mousserande vin utan tillsatt socker.

Årgång	NV
Druvsort	35% Chardonnay och 65% 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 gul färg

Doft: Fruktiga toner av gröna äpplen, citrus och mineralitet.

Smak: Smaken är frisk med toner av äpplen, mandel, citrus med florala inslag. 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 en av de mest betydelsefulla vinproducenterna i Franciacorta. Egendomen som är belägen i staden Adro införskaffades år 1995 av Marcello Monzio Compagnoni, som valde att upprätta ett vineri på denna anrika och gamla bondgård från 1500-talet. För att uppnå toppkvalitet när det kommer till de mousserande vinerna från denna region anlidade Marcello den mest renommerade vinmakaren och därtill vinkonsulten Donato Lanati. Vingårdarna kring vineriet består av druvsorterna chardonnay, pinot noir och pinot blanc. Den totala arealen av vingårdar är idag cirka 35 hektar. Framställningsmetoden är den klassiska för området Franciacorta med en andra fermentation i flaskan. Efter den andra jäsningen och buteljeringen vilar Monzio Compagnonis cuvéeer minst 24 månader på sin jästfällning (utan årgångsangivelse) 40 månader när det kommer till årgångsangivelse, och minst 84 månader när beteckningen är reserve.