

Franciacorta Brut

我们的土地

如果说葡萄酒是一片土地的表达，也是一家公司的名片，那么对于Montina来说，Franciacorta Brut不仅仅是这些，还有优雅、清洁和多用途。总之，Franciacorta Brut适合各种场合。这款来自不同年份和葡萄品种的混酿葡萄酒，巧妙地来自Franciacorta的七个市镇，是轻柔压榨的结果。两个不同年份的葡萄酒有助于保持其质量的一致性。丰富的气泡、酸度和浅黄色的颜色，预示着令人愉悦的新鲜水果和花香。作为开胃酒和主菜、鱼类和白肉的可靠伴侣，它表现出色。



以下是“DENOMINAZIONE:

Franciacorta DOCG 的中文翻译

葡萄品种

85%霞多丽 (Chardonnay) - 15%黑皮诺 (Pinot Nero)

葡萄园

海拔: 200 - 250米

土壤: 沙质

粘土质栽培方式: Guyot

种植密度: 每公顷5500株

每公顷产量: 90公斤

葡萄收获

严格手工收获，葡萄被放入最大重量为17公斤的箱子中。通常在8月的第二/第三个十年内进行，通过葡萄园和酒窖的筛选来选择葡萄。

酿造

葡萄轻柔地用肺式压榨机压榨，进行轻柔榨汁和花榨汁的分离。第一次酒精发酵在不锈钢罐中进行，温度始终受到控制。10%的霞多丽葡萄在木桶中陈酿，直到下一年春天的收获季节，然后进行瓶中二次发酵，并在酵母上陈酿。

酵母陈酿

至少22个月

开瓶时的糖度

6克/升

分析数据

酒精度: 12%

pH值: 3,10

总酸度: 6.2克/升

服务温度

7摄氏度

规格

经典型0.75升 - 大瓶1.5升 - 杰罗波姆3升