



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA SALVÀDEK 2015

Viene realizzato nelle migliori annate solo con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda. È prodotto con uve Chardonnay 95% e vino di riserva 5%. La fermentazione dei mosti avviene una parte in vasche d'acciaio e una parte in fusti di rovere. L'affinamento sui lieviti dura per oltre 40 mesi. Da questa procedura nasce un Franciacorta di forte personalità. Per sottolineare il carattere mordace è stato chiamato Salvàdek: termine dialettale bresciano che significa selvaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino. **Al naso:** intenso complesso con un ventaglio di profumi aperti di pasticceria (torrone, burro, caramella, pralina) e bergamotto. A seguire note di miele, frutta secca e moka. Chiusura con finale lungo che richiama il tabacco secco, il tè ed il tiglio. **In bocca:** bella struttura con bilanciata sapidità e freschezza, rotondo sapido e di grande persistenza.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta Docg, Collina di Monte
Rossa, località Bornato, Brescia

MICROCLIMA:
I vigneti si trovano nella zona del passo
delle correnti di aria che si sviluppano
per gli scambi termici tra la Pianura
padana e il lago d'Iseo

CRU:
9, ripartiti su 70 ettari di vigneto
distribuito strategicamente sul
territorio della Franciacorta

STRUTTURA DEL TERRENO:
Morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:
Chardonnay 95% e 5% vini riserva

CUVÉE:
Chardonnay 95% e 5% vini riserva

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato a 70 cm da terra,
guyot

SESTO D'IMPIANTO:
2x1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:
16/18 anni

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max.: 90 q.li per ettaro

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

SELEZIONE DELLE UVE:
in vigna con raccolta manuale in
cassette

VINIFICAZIONE:
pressatura delle uve soffice con
selezione della parte migliore delle uve
per non oltre il 58% della resa. Ciascun
cru è vinificato in purezza

FERMENTAZIONE:
una parte in acciaio a temperatura
controllata e una parte in fusti
di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
oltre 40 mesi

PRODUZIONE DELL'ANNO 2015:
25.000 bottiglie lt. 0,75

SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA SRL
Via Monte Rossa, 1 rosso - 25040
Bornato di Cazzago S. Martino (BS)
T. +39 030 725066/7254614 F +39 030 7750061
info@monterossa.com - www.monterossa.com
facebook: Monte Rossa Franciacorta

