

Bio

MONTICELLO BRUT NATURE 2022



mOnte
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: prevalenza di Chardonnay

Esposizione: Est

Altimetria: 230 / 300 mt s.l.m.

Tipologia del suolo: Terreni calcareo argillosi

Densità degli impianti: 5.700 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Resa per ettaro: 70 q.li

Epoca di vendemmia: metà agosto

Età del vigneto: 20 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Spumante Brut Nature

Vendemmia: Raccolta manuale
con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: 16°C

Affinamento: 24 mesi Sur Lies, 30% in
tonneaux e 70% in acciaio con bâtonnage

Presatura di spuma: Metodo classico

Gradazione alcolica: 12% Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine.



Temperatura di servizio: 9 -10°C



Abbinamento: perfetto come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce, in particolare alle crudité di pesce, piatti a base di crostacei ma anche al foie gras.



Gustative: sorso dinamico, asciutto e rotondo, contraddistinto da una nota minerale predominante che lo caratterizza in freschezza ed eleganza.



Olfattive: delicate note di crosta di pane, si evolve nel bicchiere in note di mela golden, frutti esotici e un sottofondo di mandorla.

Bio

MONTICELLO BRUT NATURE 2022



mOnTe
delle vigne



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: prevalence of Chardonnay

Exposure: East

Altitude: 230 / 300 mts a.s.l.

Soil type: Calcareous clay soils

Plants density: 5.700 plants/Ha

Training system: simple Guyot

Yield of hectare: 70 ql.

Harvest time: Mid-August

Average age of vines: 20 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Type: Sparkling Brut Nature

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: 16° C

Aging: 24 months sur lie, 30% in tonneaux and 70% in stainless steel tanks with bâtonnage

Second Fermentation: Classic method

Alcohol content: 12% Vol.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine.



Service temperature:
9 -10°C



Palate: dynamic, dry and rounded sip, marked by a predominant mineral note that characterizes it in freshness and elegance.



Nose: delicate notes of bread crust, evolves in the glass into hints of golden apple, exotic fruits and an almond undertone.



Abbinamento: perfect as an aperitif and as an accompaniment to fish dishes, especially fish crudités, crustacean dishes but also foie gras.