

MONTE ROSSA P.R. BRUT BLANC DE BLANCS

Årgång NV

Art. nr 77241

Pris 349 kr

Storlek 750 ml

Producent Monte Rossa

Ursprung Franciacorta, Italien

Varukategori Mousserande viner

Certifiering Vegan

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad och fruktig doft med inslag av mineral, rostat bröd, grapefrukt och äpplen. Torr, mycket frisk och fruktig smak med inslag av grapefrukt, gula äpplen, mineral och nötter.

Tillverkning Framställningsmetoden för Franciacorta är densamma som i Champagne, med en andra jäsning i butelj, även kallad traditionell metod. Pressningen skedde mycket varsamt och varje läge vinifieras separat. Den första jäsningen skedde delvis på stora ekfat och delvis i rostfria ståltankar.

Lagring Vinet har lagrats två år på sin jästfällning.

Passar till Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Information P.R. är initialerna på ägarna, Paolo och Paola Rovetta och vinet är en Blanc de Blancs, alltså framställd av 100 procent Chardonnay från de bästa vingårdarna, som står för elegansen.



Om producenten

FRANCIACORTA ITALIENS SVAR PÅ CHAMPAGNE

Från Franciacorta kommer några av Italiens bästa mousserande viner. Egendomen Monte Rossa anses vara ledande med viner som på allvar tål att jämföras med Champagne. Druvorna är samma (Chardonnay och Pinot Noir) och framställningen är identisk med en lång andra jäsning på flaska.

Äkta paret Paola Rovetta och hennes man Paolo Rabotti grundade Monte Rossa 1972 och var drivande när det gällde att höja kvaliteten och statusen på vinerna från Franciacorta. Paolo grundade distriktets konsortium och bidrog till att man nådde landets högsta klassificering DOGC 1995.

Monte Rossas viner skördar stora internationella framgångar och är rikligt prisbelönta. De har bland annat utsetts till Italiens bästa producent av mousserande vin och tagit medaljer i VM för mousserande viner. Prestigevinet Cabochon har mer än tio gånger fått högsta betyget i den italienska "vinbibeln" Gambero Rosso.