



MONTE ROSSA
FRANCIACORTA

Monte Rossa



Italien

Lombardei



Sanseve Saten Franciacorta DOCG Monte Rossa

Weingut

In den sanften, hügeligen Ausläufern der Alpen liegt das traumhafte Franciacorta-Haus Monte Rossa. Bereits 1972 gegründet, gehörte es zu den ersten, die das große Potential für die Schaumweinproduktion der Region erkannten. Anfang des neuen Jahrtausends hat Emanuele Rabotti, der passionierte Besitzer von Monte Rossa, als erster seine Produktion zu 100% auf Schaumwein konzentriert und den neuen edlen Keller kompromisslos danach ausgerichtet. Als wichtigster Wein des Hauses zählt der "Prima Cuvée", welcher mit einer ausgewogenen Assemblage von Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco den klaren, eleganten Stil von Monte Rossa repräsentiert. Wer Franciacorta allerdings nur als Aperitif anpreist, unterschätzt den fein-perligen Schaumwein, der ein gesamtes Menu perfekt begleiten kann. Besonders der Satén, ein Blanc de Blanc, also reinsortiger Chardonnay, mit weniger Kohlensäure, überzeugt durch seine Samtheit und harmonische Fülle als Begleiter leichter Speisen. Zu gebratenen Gerichten empfiehlt sich der Rosé, der durch die Kraft und Struktur des hohen Anteils Pinot Nero besticht. Einen krönenden Abschluss danach bietet die Prestige-Cuvée Cabochon, deren Grundweine im Holzfass vergoren sind und welche inzwischen Kultstatus unter den Franciacorta's genießt.

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft: Franciacorta DOCG

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 8.00 g/l

Säure: 6.60 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Lombardei

Rebsorten: 100% Chardonnay

Vinifizierung

Nach der Handlese werden die Trauben sanft gepresst. Jede einzelne Cru-Lage wird separat ausgebaut, ein Teil in Edelstahltanks mit kontrollierter Temperatur und ein Teil im Eichenholzfass vergoren. Die zweite Gärung und Reife in der Flasche dauert mindestens 24 Monate. Diese Kombination lässt einen äußerst weichen, samtigen Franciacorta entstehen, der sich als perfekter Essensbegeleiter präsentiert.

Sensorik

Aromen von reifer Birne, weißen Blüten, Honig und Brioche, mit seidig-weicher Perlage und elegantem Finish.

Passt gut zu

Fisch- und Meeresfrüchten, sowie hellem Fleisch

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Satén ist ein geschützter Name des "Consorzio della Franciacorta", welcher einen Blanc de Blancs mit weniger als 4,5 Bar Druck, maximal 15g Zucker pro Liter und eine Lagerung von mindestens 24 Monate auf der Hefe beschreibt. Diese Kombination lässt einen äußerst weichen, samtigen Franciacorta entstehen, der sich als perfekter Essensbegeleiter präsentiert.