



## LUXURY ITALIAN WINE VISION

### COLLECTION RÉSERVE FRANCIACORTA MONTENAPOLEONE CA' D'OR

Collection Réserve Franciacorta Montenaполеone, nuovo scenario del lusso da bere made in Italy, si propone come nuova icona per tutti coloro che identificano qualità e bellezza uno stato mentale, sospeso altrove capace di rinnovamento e sorpresa.

Una esperienza che dilata il perimetro del lusso per concedersi il meglio attraverso piacere, qualità e tradizione.

#### BOTTIGLIA CA' D'OR DECORATA DA VETRERIE DI EMPOLI GRIFFE MONTENAPOLEONE MILANO

Questo oggetto decorato a mano dai valenti maestri di Vetriere di Empoli è la testimonianza di un mondo sempre più raro e prezioso. Contenitore inciso e decorato a mano con lustri di alta qualità, è rifinito con platino brillante steso a pennello.

Questa lavorazione d'arte manuale, che si snoda attraverso diverse fasi, è testimonianza di un prodotto espressione dell'animo artistico dell'artigianato italiano.



## NOTE SENSORIALI DELINEATE DALL'ENOLOGO

### Alla vista:

Brillante colore giallo paglierino, con riflessi dorati.

### All'olfatto:

Profumi di crosta di pane e frutta secca, sfumature di nocciole e fichi secchi.

### Al palato:

Elegante ed armonico molto persistente, dalla personalità complessa e ben definita che lo rende inconfondibile.

### Perlage:

Bollicina molto fine e di raffinata eleganza.

### Finale:

Lungo, forte e di perfetto equilibrio.

### Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo ed a tutto pasto.

### Temperature di servizio:

6/8°C.



## SCHEDA TECNICA VINO

**Tipologia vino:** Franciacorta D.O.C.G. Brut Riserva

**Volume della bottiglia:** 750 ml

**Uve:** 80% Chardonnay - 20% Pinot Nero

**Origine:** Vigneti posti sulle dolci colline di Ome (BS), Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

**Sistemi d'allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5000 ceppo/ettaro

**Resa:** 100 q/uva/ettaro

**Resa di vino:** 60% pari a 60 hl/ha

**Età media delle viti:** 27 anni

**Periodo di vendemmia:** Fine Agosto, inizio di Settembre.

Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

### Vinificazione:

Pressatura soffice

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AIS 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

**Primo affinamento:** 7 mesi in vasche d'acciaio

**Stabilizzazione:** Statica a freddo