



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

Coupé®

NON DOSATO

Un nome evocativo che rimanda a un immaginario fatto di **passione, stile e spensieratezza**. Stati d'animo che il nuovo non dosato di Monte Rossa promette di regalare a chi lo sceglie. Senza però dimenticare le sue origini: la parola "Coupé" deriva infatti dal verbo francese couper tradotto tagliare, un concetto che nell'enologia viene condensato nel termine Cuvée.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, luminoso e con riflessi di buccia di lime alla vista, il Coupé al naso emana un profumo soave con richiami di fiori di sambuco e pesca bianca. Nel bicchiere si evolve, svelando tocchi vegetali e marini con chiusura di mandorla fresca. Al palato colpisce il contrasto tra la cremosità e l'equilibrio del perlage con la "scudisciante" freschezza, in chiusura è sapido e balsamico.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di produzione: Franciacorta
Docg, Colline moreniche dei comuni
Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco,
Monterotondo, Provaglio, Provezze,
Cologne, Passirano, Adro.

CRU:

15 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto
distribuito strategicamente sul
territorio della Franciacorta.

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale nella zona collinare
Monte Rossa, più alcuni terreni
sabbiosi e argillosi.

VITIGNI UTILIZZATI:

prevalentemente Chardonnay con una
spruzzatina di Pinot nero.

CUVÉE:

87,5% vini ottenuti dai nostri migliori
cru, 12,5% vino di 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:

12 anni.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:

max.: 95 q.li per ettaro.

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 55% della resa.
Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:

56% in tini d'acciaio a temperatura
controllata e 44% in botti di rovere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

oltre 24 mesi.

PRODUZIONE:

35.000 bottiglie da 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