



CABOCHON

FRANCIACORTA

CABOCHON STELLATO BRUT 2005

La famiglia Cabochon di Monte Rossa, i vini d'eccellenza che la Cantina produce solo in annate particolarmente favorevoli, festeggia un nuovo arrivo: lo Stellato. Una Cuvèe del 2005 composta da base Chardonnay con l'aggiunta di Pinot Nero e del 15% di vini di riserva. Messa in bottiglia nel giugno del 2006, nove anni sui lieviti. Lo Stellato è un omaggio a una vera stella, protagonista della storia di Monte Rossa:

Paola Rovetta, appassionata pioniera della Franciacorta e fondatrice della Cantina sempre insieme al marito Paolo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stellato e stellare, come la qualità delle uve utilizzate per dar vita a questo Franciacorta, in prevalenza varietà Chardonnay. In cantina il tempo lo trascorre in compagnia dei lieviti per quasi dieci anni. Profumi finissimi per altro ben scanditi: tanti agrumi, ananas e tocchi delicati di zenzero. In bocca la bollicina è una carezza, in un alternarsi di quelle sensazioni già espresse al naso, anche se a prevalere è il tratto speziato.

Finale secco e lunghissimo.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia

MICROCLIMA:
la collina di Monte Rossa fa parte di quella corona di colline che chiude a sud il lago d'Iseo con l'inizio della zona subalpina e lo separa dalla zona della pianura padana. I vigneti si trovano nella zona del passo delle correnti di aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura padana e il lago d'Iseo.

CRU:
Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli

STRUTTURA DEL TERRENO:
Morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:
Chardonnay e Pinot Nero

CUVÉE
100% vini ottenuti dai cru

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot

SESTO D'IMPIANTO:
2 x 1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:
16 anni

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max.: 85 q.li per ettaro

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

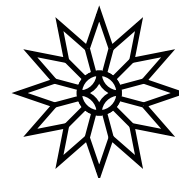
SELEZIONE DELLE UVE:
in vigna con raccolta manuale in cassette

VINIFICAZIONE:
pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza

FERMENTAZIONE:
in fusti di rovere da 250 litri tra settembre e febbraio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
minimo 9 anni

PRODUZIONE DELL'ANNO 2005:
1.200 bottiglie da lt. 0,75
200 bottiglie Magnum



STELLATO
2005

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
facebook.com/MonteRossaFranciacorta
www.monterossa.com

