

 Italia, Lombardia

Lo Spumante Franciacorta Brut Satèn La Montina si annuncia sin dai primi momenti che guidano la degustazione con una caratteristica, la morbidezza. Si viene infatti immediatamente avvolti da un perlage cremoso, quasi tattile, che coccola il palato grazie a un sorso fresco, mentre al naso il ventaglio aromatico di profumi si sviluppa con linearità e precisione, senza foga. Un'etichetta centrata, che testimonia come la cantina abbia fatto bene a basare sulle bollicine il fulcro della propria gamma.

Il Brut Franciacorta La Montina si annuncia all'occhio con un colore concentrato, che richiama la tonalità del giallo paglierino. Il perlage si presenta con una grana fine, dotata di buona persistenza ed effervescenza. Raffinato e sottile il panorama dei profumi che avvolge il naso, dapprima su note fruttate e poi su sentori vegetali e lievi rimandi speziati. In bocca è di corpo medio, con un sorso piacevolmente vellutato, quasi denso, esaltato da un gusto sapido che si rende evidente durante lo svolgersi della beva. Una bollicina lombarda di ottima fattura, ideale quando si vuole brindare con uno spumante delle Franciacorta.

Vitigni: Chardonnay 100%

Colore: Giallo paglierino intenso e dal perlage fine e delicato

Profumo: Elegante e fine, di frutti tropicali, tiglio e dai leggeri sentori di vaniglia

Gusto: Fresco, cremoso, sapido e di piacevole tattilità setosa

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia (Italia)

Gradazione alcolica: 12.0%

Formato: Bottiglia 75 cl

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Carni bianche, Primi piatti.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

