



# MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

## CABOCHON BRUT MILLESIMATO

*Cabochon è il Franciacorta più prestigioso di Monte Rossa. Era nato dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barriques per la prima fermentazione del mosto. I risultati sono stati tali che il vino ottenuto si è imposto tra le etichette aziendali. Cabochon Brut è composto da Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%. L'affinamento a contatto dei lieviti dura più di 40 mesi. E' un vino armonioso, elegante e molto persistente, dalla personalità complessa e ben definita che lo rende inconfondibile.*

### 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:

Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli.

#### STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale.

#### VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

#### CUVÉE

100% vini ottenuti dai cru.

#### 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:

16 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 48% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

#### FERMENTAZIONE:

in fusti di rovere da 250 litri tra settembre e febbraio.

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

oltre 40 mesi.

#### PRODUZIONE DELL'ANNO 2004:

54.000 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

