



Agroalimentare - Vino: Montina racconta il terroir della Franciacorta attraverso lo Chardonnay e il Pinot Nero

Brescia - 07 ago 2024 (Prima Notizia 24) Montina guarda al futuro con una collezione di Franciacorta che riflette appieno la natura del terroir.

Montina, sotto la guida esperta di Michele, Anna e Daniele, si proietta verso il futuro con una collezione di Franciacorta che rappresenta l'essenza stessa della tenuta e delle persone che vi lavorano, raccontando una passione e una maestria tramandate di generazione in generazione. La cantina, rinomata per la sua dedizione alla qualità e all'innovazione, presenta una gamma di vini che incarnano il meglio del terroir franciacortino. Questi vini, prodotti esclusivamente con uve Chardonnay e Pinot Nero, esprimono appieno le caratteristiche del territorio. I vigneti, coltivati in diverse unità vocazionali della Franciacorta, conferiscono a ogni Franciacorta di Montina un carattere singolare e distintivo. Il fiore all'occhiello è il Quor Nature 2018, l'espressione più elevata dei Franciacorta Montina. Prodotto esclusivamente con uve di annate di eccellenza e selezionate dai vigneti più longevi, questo vino rappresenta l'unione di Chardonnay e Pinot Nero ottenuta attraverso la spremitura soffice del Torchio Verticale Marmonier. Si distingue per gli aromi di frutta a polpa gialla matura e delicate note di tostatura che ne esaltano l'eleganza. La sua pienezza di gusto lo rende ideale per abbinamenti con preparazioni culinarie elaborate, in particolare lo spiedo bresciano. Il Franciacorta Rosè Demi Sec è un vino che combina il 65% di Pinot Nero con il 35% di Chardonnay, distinguendosi per la sua morbidezza. La breve macerazione sulle bucce del Pinot Nero dona al vino il suo caratteristico colore rosato, un profumo avvolgente e un sapore ricco di piccoli frutti rossi di sottobosco, bilanciati dall'eleganza dello Chardonnay. La spuma briosa e persistente rende il Rosé Demi Sec il compagno ideale di formaggi e piatti dolci. Espressione tipica del terroir franciacortino è il Franciacorta Satèn, composto esclusivamente da Chardonnay proveniente dai vigneti longevi posizionati verso il lago d'Iseo. Presenta una spuma soffice e un perlage delicato. Il bouquet complesso con sentori di frutta fresca, unito alle note di vaniglia conferite dalla fermentazione parziale in barriques, dona al vino eleganza e finezza. La piacevole sensazione tattile di setosità lo rende perfetto per abbinamenti con primi piatti delicati, pesce e carni bianche. Protagonista anche il Franciacorta Millesimato Brut 2019, ottenuto da uve raccolte nelle migliori annate e vigneti. È composto da 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero e, con il suo caratteristico colore oro e perlage continuo e fine, offre aromi coinvolgenti di frutta a polpa gialla e leggera tostatura. La verve acida e la pienezza di gusto lo rendono adatto a piatti elaborati e succulenti. Montina non è solo un'azienda vinicola, ma un luogo che offre esperienze indimenticabili. L'azienda è una meta perfetta da visitare durante tutto l'anno, grazie alle numerose proposte di visite guidate in cantina e degustazioni. Ogni stagione regala un'opportunità unica per scoprire i vini, apprezzando il lavoro e

la passione che si celano dietro ogni bottiglia. All'interno della cantina, anche gli amanti dell'arte possono vivere esperienze immersive, visitando la Galleria di Arte Contemporanea, un ambiente suggestivo che unisce vino e cultura in un connubio perfetto. Particolare menzione merita Villa Baiana, la storica residenza che fa parte della tenuta, classificata come casa comunale. Questa villa, circondata dalla bellezza della Franciacorta, è il luogo ideale per celebrare matrimoni: gli sposi possono vivere il loro giorno speciale immersi in un'atmosfera romantica e raffinata, accompagnati dai vini di Montina. Grazie alla possibilità di sposarsi nella casa comunale, l'azienda propone un'esperienza completa, dove il fascino del vino si unisce alla magia del matrimonio, creando ricordi indimenticabili.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 07 Agosto 2024