

# Vintage

## VENDEMMIA 2006

Un decorso primaverile regolare è sfociato in un inizio d'estate assai asciutto, con andamento simile al 2003. Dai primi di agosto alcuni eventi piovosi hanno ripristinato il bilancio idrico e la maturazione è iniziata nelle migliori condizioni. Da ferragosto il barometro ha segnato "bello/stabile" con escursioni notturne anche di 10 gradi che hanno contribuito al mantenimento della freschezza e degli aromi. Le basi Franciacorta 2006 presentano profumi fini, ottimi valori di pH e soprattutto di acidità, buona complessità aromatica e un'ottimale gradazione alcolica. Valutazione: 4.5/5

**M**  
LA MONTINA  
FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA RISERVA VINTAGE EXTRA BRUT 2006

66 MESI SUI LIEVITI

**TIPOLOGIA:** Extra Brut

**UVAGGIO:** 55% Chardonnay - 45% Pinot Nero

**SBOCCATURA:** Settembre 2012

**ALCOHOL:** 12%

**DISPONIBILE NEI FORMATI:** Classica 0,75 L

**Contiene solfiti**

**Prodotto da La Montina SRL**

**Monticelli Brusati - Italia - Prodotto in Italia - [www.lamontina.com](http://www.lamontina.com)**

