

M
LA MONTINA
FRANCIACORTA

Franciacorta Rosé Demi Sec

ブドウ収穫量

1ヘクタール9000kg/5400リットル/7200ボ
トル

ブレンド

ピノネロ 60%、シャルドネ 40%

熟成方法

ボトル詰め後、26か月以上熟成、発酵

残留糖度

1リットル当たり33〜34 g

アルコール度数

12°C

提供温度

8°C

販売可能内容量

750ミリリットル

15リットル(マグナム)

テイスト

辛口

タイプ

泡/ロゼ/ミディアムボディ

添加物
酸化防止剤

特徴

瓶詰する仕上げに、程よい甘みを残し
てまろやかな味わいを表現していま
す。

果実味が表に出やすいフランチャコル
タにおいて、甘すぎない中辛口は心地
よいです。。

ゆっくりと果皮から抽出された赤いベ
リーを思わせる香に溢れています。口
当たりはクリーミーであって、キメが
細かな

泡が持続します。

ほんのりと心地よく口に残る甘く混じ
りけのない果実味は洗練された繊細さ
とのバランスが抜群です。

ペアリング

柑橘を添えたフレッシュチーズ、フル
ーツを使ったデザート、ベリーミッ
クスの焼菓子



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013