

**M**  
**LA MONTINA**  
FRANCIAGORTA

— M —



**QUANDO SCEGLI  
UN FRANCIACORTA  
D'AUTORE, TI SENTI  
UN PO' ARTISTA  
ANCHE TU.**

**CHOOSING  
A FRANCIACORTA  
MASTERPIECE BRINGS  
OUT THE ARTIST  
IN YOU.**

## I NOSTRI FRANCIACORTA

**S**i fa presto a dire ‘bollicine’. Un Franciacorta è infinitamente di più: ogni nostro vino è ottenuto attraverso il lungo e attento processo prescritto dal Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” (DOCG), con la rifermentazione in bottiglia, la sboccatura, e i tanti altri passaggi che dalla vigna portano nei vostri calici un Franciacorta - lo diciamo con orgoglio - fatto a regola d’arte.



## OUR FRANCIACORTA

**I**t's easy to say “bubbles”. A Franciacorta is infinitely more. Each of our wines is obtained through the long and careful process required by the Regulations for the production of wines with a controlled and guaranteed designation of origin “Franciacorta” (DOCG). The process goes from second fermentation in the bottle, to disgorgement, and the many other passages that from the vineyard bring a Franciacorta into your glasses. We can proudly say that this is a wine made to perfection.

— M —

BENVENUTI  
IN UN CAPOLAVORO DI TERRA

— M —

WELCOME  
TO A MASTERPIECE OF LAND



**L**a Montina nasce a Monticelli Brusati, in provincia di Brescia, a pochi passi dal Lago d'Iseo, corona settentrionale della Franciacorta. Qui il microclima straordinario regalato dalla conformazione morfologica del territorio dona alla vite e all'ulivo un habitat perfetto per la maturazione e la crescita.

Nel 1982, mantenendo fede alla tradizione enologica della famiglia, tre dei fratelli Bozza - Vittorio, Gian Carlo e Alberto - acquistano la Tenuta, costruita nel lontano 1620 da Benedetto Montini, avo di Papa Paolo VI. Dal 1986 al 2007, viene scavata nella collina una cantina di 8.000 m<sup>2</sup> che ad oggi ogni anno porta a maturazione una media di 400.000 bottiglie e conserva l'antica arte della pigiatura soffice mediante "Torchio Verticale Marmonier". Con La Montina all'interno della Tenuta si trovano il Wine Shop di vendita diretta, Villa Baiana e il suo Centro Congressi e la prima Galleria d'Arte Contemporanea in Franciacorta.

**L**a Montina was established in Monticelli Brusati, in the province of Brescia, just a few steps from Lake Iseo, the northern crown of Franciacorta. Here the extraordinary microclimate given by the morphological conformation of the territory gives the vine and olive trees a perfect habitat for maturation and growth.

In 1982, keeping faith with the family's winemaking tradition, three of the Bozza brothers - Vittorio, Gian Carlo and Alberto - bought the estate, built in 1620 by Benedetto Montini, ancestor of Pope Paul VI. From 1986 to 2007, an 8,000 m<sup>2</sup> cellar was dug into the hill and now matures an average of 400,000 bottles each year preserving the ancient art of soft pressing using the "Torchio Verticale Marmonier". With La Montina within the estate there are the Wine Shop, Villa Baiana and its Congress Centre and the first Contemporary Art Gallery in Franciacorta.

## TRADIZIONE DI FAMIGLIA DI PADRE IN FIGLIO

Lazienda vitivinicola La Montina nasce nell'aprile del 1987 per volere di Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, tre fratelli che, sin dalla più tenera età e fino ad oggi, dalla campagna e dalle sue tradizioni hanno tratto la passione per la terra, per il territorio e per l'enologia. Il padre Fioravante Antonio (detto Fiore), con le mani tinte del tipico colore dei vinattieri lavorava da sempre i vigneti e produceva vino rosso.

La madre Vittoria Gaia (detta Gina) gestiva la propria Osteria nel cuore di Monticelli Brusati, il paese d'origine di tutta la famiglia.

Oggi i valori della famiglia Bozza sono custoditi anche dai nipoti Michele, Daniele ed Anna che li interpretano su concetti nuovi e tecnologicamente evoluti, nel rispetto del territorio e delle generazioni passate.

— M —

## FAMILY TRADITION PASSED DOWN FROM FATHER TO SON

La Montina winery was founded in April 1987 by Vittorio, Gian Carlo and Alberto Bozza, three brothers who, from an early age until today, have always enjoyed a passion for the land and its traditions, for winemaking and oenology. Their father, Antonio Fioravante (aka Fiore), with his hands dyed the typical colour of winemakers, had always cultivated vineyards and produced red wine. Their mother Vittoria Gaia

(aka Gina) ran her own Osteria in the heart of Monticelli Brusati, the family's town of origin.

Today, the values of the Bozza family are also preserved by the grandchildren Michele, Daniele and Anna who interpret them according to innovative and technologically advanced concepts, respecting the territory and past generations.



Gian Carlo Bozza



Vittorio Bozza



Alberto Bozza



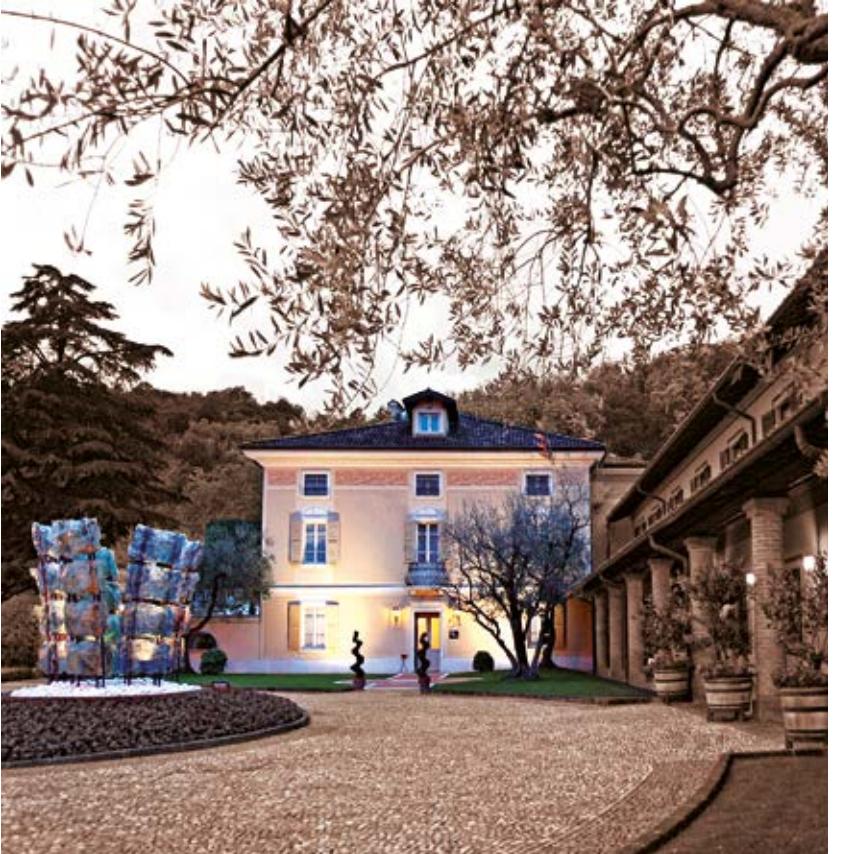
Michele Bozza



Anna Bozza



Daniele Bozza



## VILLA BAIANA WEDDING AND EVENTS IN FRANCIACORTA



## VILLA BAIANA MATRIMONI ED EVENTI IN FRANCIACORTA

Villa Baiana sorge in una meravigliosa dimora storica del 1620, immersa in un parco di alberi secolari. Agli ospiti offre un'ampia scelta di raffinati menù, curati da propri chef e pasticceri che ne garantiscono la genuina qualità.

Gli ampi saloni, così come le sale più piccole ed intime, ne fanno una location adatta sia ad eventi privati che business.

Dal 2017 Villa Baiana è anche casa comunale, per la celebrazione di matrimoni con rito civile.

I valori della famiglia sono rappresentati in Villa Baiana dalla Direttrice Barbara Bozza.

Per fornire un servizio completo ai professionisti che cercano un luogo che sappia coniugare tradizione e innovazione, presso le Tenute La Montina è disponibile un Centro Congressi di 170 posti dotato delle più moderne attrezzature audio e video.

— M —

Villa Baiana is located in a marvelous historic residence dating back to 1620, surrounded by a park of secular trees.

Guests will find a broad choice of refined menus prepared by the chefs of the Villa, who ensure its genuine quality.

The large halls, as well as the smaller and more intimate rooms, make Villa Baiana a suitable location for both private and business events.

Villa Baiana has the status of municipal house for the celebration of civil weddings since 2017.

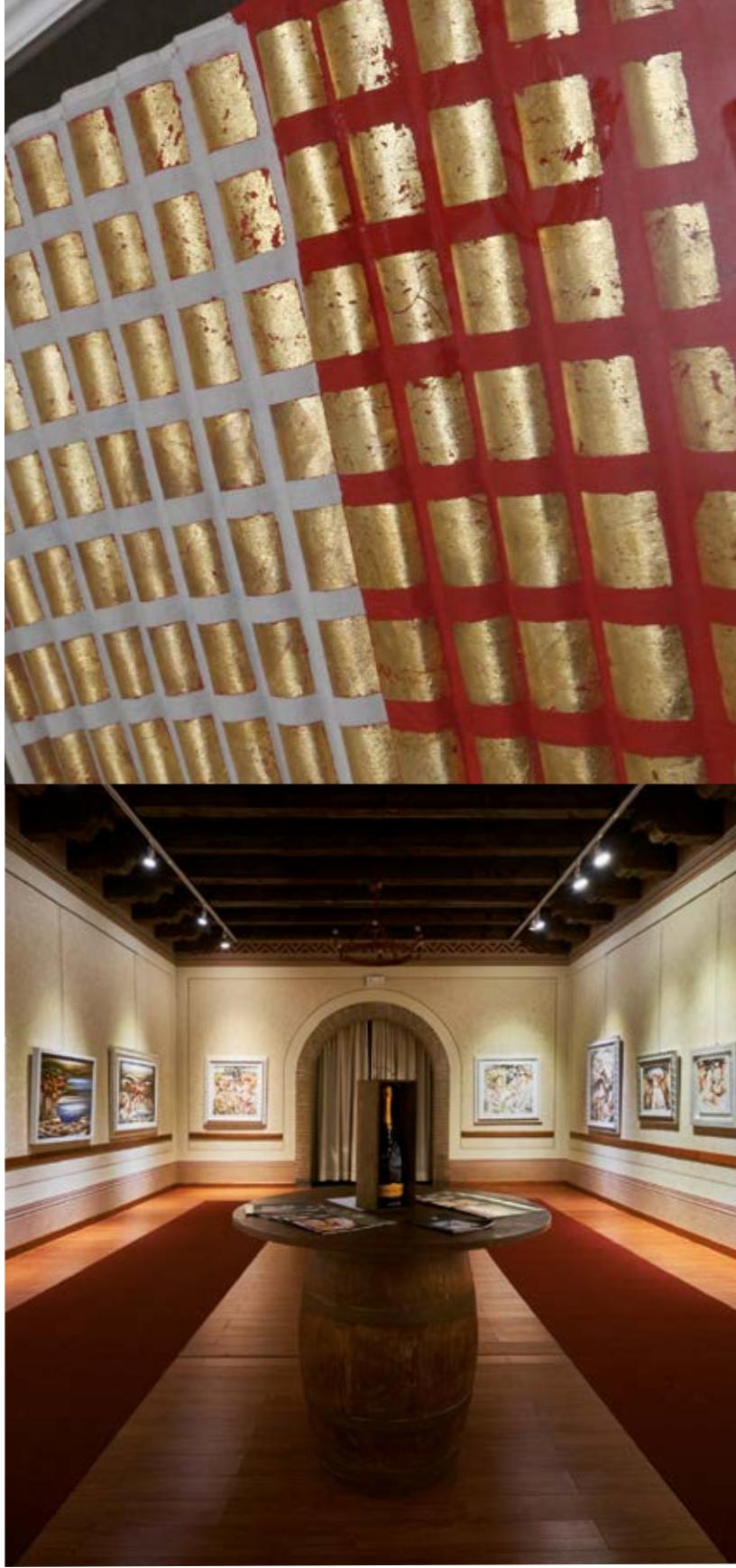
The values of the family are represented in Villa Baiana by the Director Barbara Bozza.

To provide a comprehensive and professional service to companies seeking a place that combines tradition and innovation for their meetings and conventions, at Tenute La Montina a 170-seat Congress Centre is available, equipped with the most modern audio and video equipment.

**GALLERIA  
D'ARTE  
CONTEMPORANEA  
ED EVENTI**

— M —

**MUSEUM  
OF CONTEMPORARY  
ART  
AND EVENTS**



**P**resso Villa Baiana e La Montina ha sede l'esposizione permanente delle opere dell'artista milanese Remo Bianco (Dergano, Milano 1922 - Milano 1988), uno dei protagonisti dell'arte italiana tra gli anni Cinquanta e Settanta del secolo scorso.

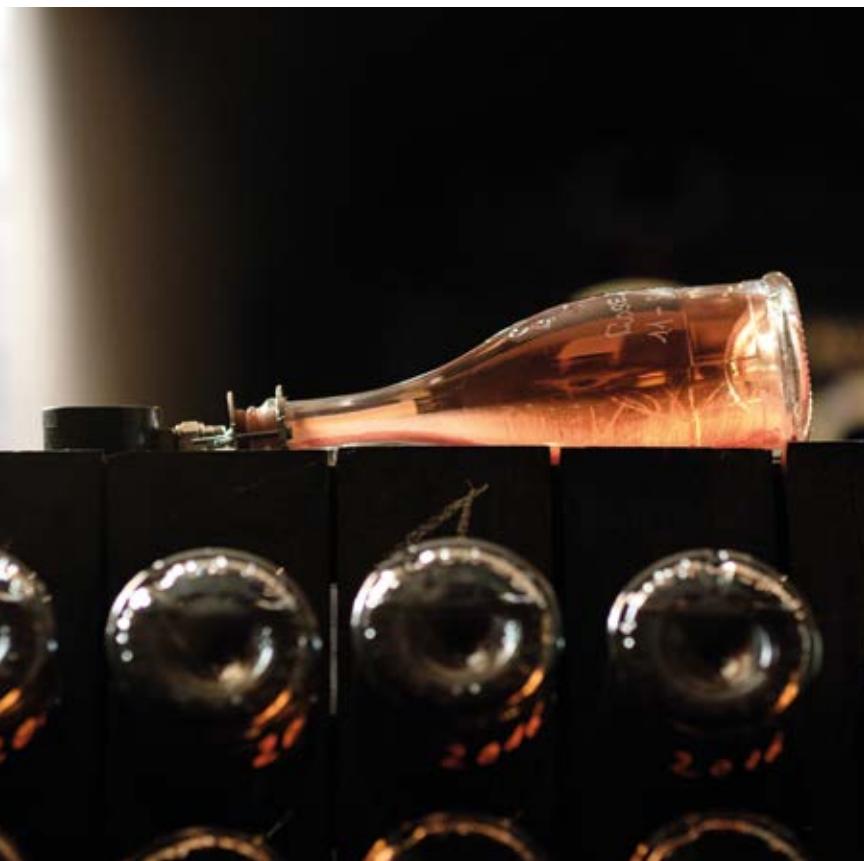
Il Museo è dotato anche di una galleria riservata all'arte contemporanea, finalizzato ad ospitare mostre temporanee, presentazione di libri ed eventi.

— M —

**I**nside Villa Baiana and La Montina there is the permanent exhibition of the Milanese artist Remo Bianco (Dergano, Milan 1922 - Milan 1988).

The artist was a major exponent of Italian art between the 1950s and 1970s. The Museum also has an area dedicated to contemporary art, aimed at hosting temporary exhibitions, book presentations and events.

**NORME RIGIDE  
PER OTTENERE  
VINI  
DI ASSOLUTA  
QUALITÀ**



**STRICT RULES  
TO PRODUCE  
WINES  
OF ABSOLUTE  
QUALITY**

Le Tenute La Montina sono situate in un territorio che occupa uno splendido lembo di terra tra il lago di Iseo e l'anfiteatro morenico della Franciacorta, in una zona che gode di uno speciale microclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.

A conferma di un lavoro volto alla ricerca della massima qualità uno studio di zonazione, iniziato nel 1992 per volontà dei produttori del Consorzio per la tutela del Franciacorta, che ha permesso di definire la vocazionalità viticola dell'intera Franciacorta, studiando e valutando l'effetto dell'insieme delle caratteristiche climatiche, geografiche e morfologiche del territorio.

I vigneti de La Montina si sviluppano su di una superficie di circa 72 ettari, dislocati in 7 Comuni franciacortini, i vini che ne nascono sono prodotti seguendo le rigide norme del Disciplinare del Consorzio Vini Franciacorta, le più restrittive a livello mondiale per quanto riguarda il Metodo classico.

Per garantire ulteriormente processi rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo La Montina segue un sistema agricolo certificato SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata).



La Montina Estates are located in a splendid area between Lake Iseo and the morainic amphitheatre of Franciacorta, which enjoys a special microclimate particularly favourable to the cultivation of the vine.

Confirming a work aimed at researching the highest quality, a zoning study, begun in 1992 by the Consortium producers for the Protection of Franciacorta, has made possible to define the viticultural suitability of the entire Franciacorta area, by studying and evaluating the effect of all the climatic, geographic and morphological characteristics of the territory.

The vineyards of La Montina are extended over an area of approximately 72 hectares, located in 7 Franciacorta Municipalities and the wines are produced according to the strict rules of the Franciacorta Wine Consortium Regulations, the most restrictive in the world as regards the Classic method.

To further ensure processes that respect the environment and human health, La Montina follows a certified agricultural system SQNPI (National Quality System for Integrated Production).

## UNITÀ VOCAZIONALI DELLA FRANCIACORTA

Fluvio glaciale

Fluvio glacial

Colluvi distali

Extreme edge hill  
foot deposit

Morenico profondo

Deep morainal

Depositi fini

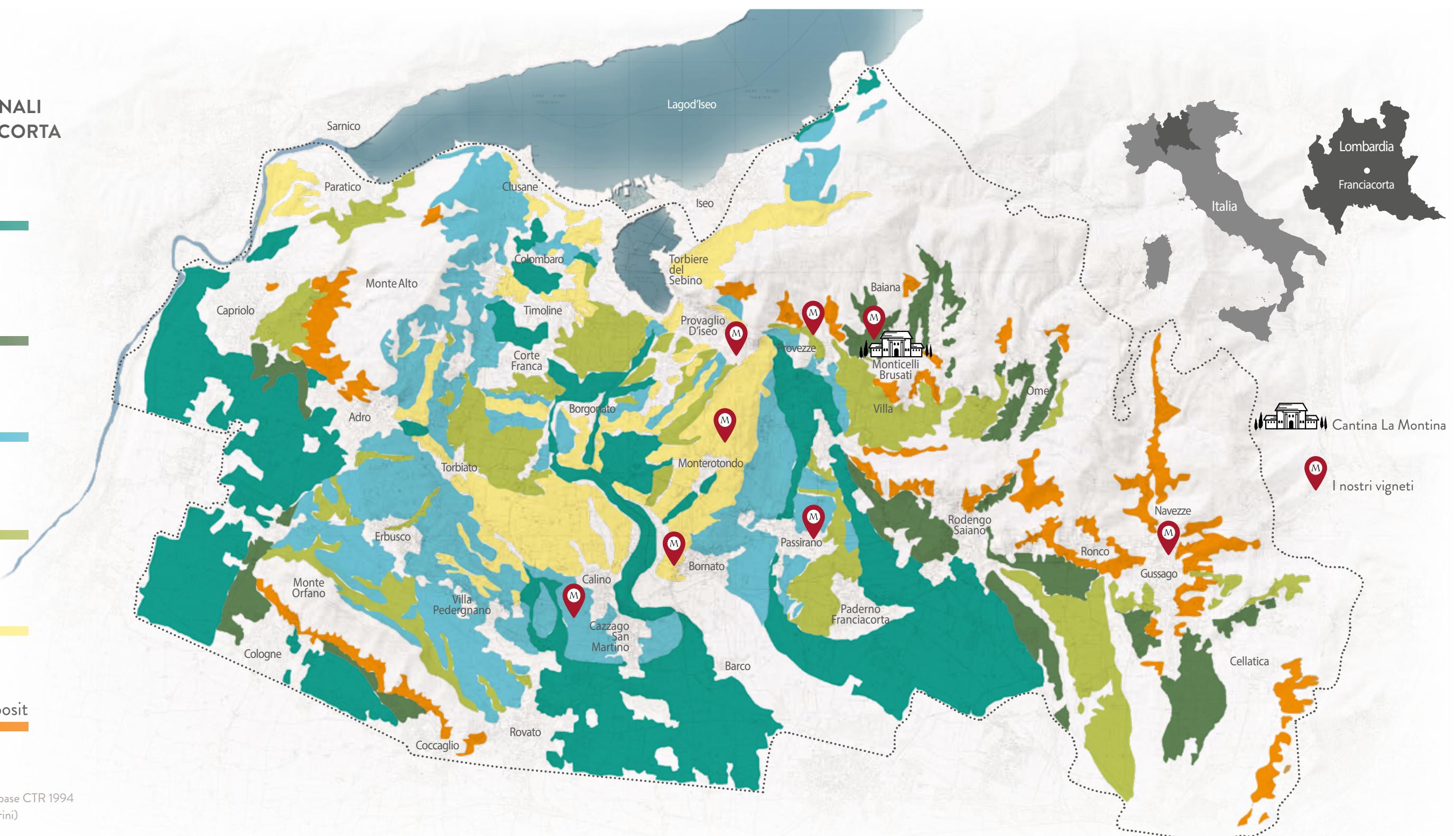
Fine grained deposit

Morenico sottile

Shallow morainal

Colluvi gradonati

Stepped hill foot deposit



Rielaborazione cartografica su base CTR 1994  
(arch. A. Pezzola, arch. A. Guerini)

— M —

## FRANCIACORTA EXTRA BRUT



### UVAGGIO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 75% (10% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 25%

### RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

3,5 - 4 gr/l

### AFFINAMENTO / REFINEMENT

24 mesi / months

### TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

7°C

### IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Immediato / Immediate

— M —

## FRANCIACORTA BRUT



### UVAGGIO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 85% (10% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 15%

### RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

7 gr/l

### AFFINAMENTO / REFINEMENT

24 mesi / months

### TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

7,5°C

### IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Trasversale / Cross

— M —

## FRANCIACORTA SATEN



### UVAGGIO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 100% (30% in legno / in wooden barrels)

### RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

7 gr/l

### AFFINAMENTO / REFINEMENT

30 mesi / months

### TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

8°C

### IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Suadente / Persuasive

— M —

## FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT



### UVAGGIO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 70% (30% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 30%

### RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

7 gr/l

### AFFINAMENTO / REFINEMENT

44 mesi / months

### TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

8°C

### IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Completo / Complete



— M —

## FRANCIACORTA ROSÉ EXTRA BRUT



### UVAGGIO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 15% - Pinot Nero 85%

### RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

3 - 4 gr/l

### AFFINAMENTO / REFINEMENT

36 mesi / months

### TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

8°C

### IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Verticale / Vertical



— M —

## FRANCIACORTA ROSÉ DEMI SEC



### UVAGGIO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 40% - Pinot Nero 60%

### RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

33 - 34 gr/l

### AFFINAMENTO / REFINEMENT

26 mesi / months

### TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

8°C

### IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Vivace / Lively



— M —

## FRANCIACORTA QUOR NATURE



### UVAGGIO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 55% (40% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 45%

### RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

1,5 - 2 gr/l

### AFFINAMENTO / REFINEMENT

72 mesi / months

### TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

8°C

### IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Complesso / Complex



— M —

## FRANCIACORTA ROSSONERO



### UVAGGIO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 85% - Pinot Nero 15%

### RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

7 gr/l

### AFFINAMENTO / REFINEMENT

24 mesi / months

### TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

7,5°C

### IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Passionale / Passionate



— M —  
**BIANCO PALANCA**



VINO BIANCO / WHITE WINE

AFFINAMENTO / REFINEMENT

Vasche d'acciaio e barrique (10%) / Steel vats and barriques (10%)

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

8 - 10°C

IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Delicato / Delicate



— M —  
**BIANCO RUBINIA**



VINO BIANCO / WHITE WINE

AFFINAMENTO / REFINEMENT

Vasche d'acciaio e barrique (40%) / Steel vats and barriques (40%)

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

8 - 10°C

IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Avvolgente / Enchanting



VINO ROSSO / RED WINE

AFFINAMENTO / REFINEMENT

Vasche acciaio e barrique / Steel vats and barriques

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C

IN UNA PAROLA / IN ONE WORD

Appetitoso / Appetizing

## — M — ROSSO DEI DOSSI



M



VISITE  
GUIDATE  
ALLE CANTINE,  
DEGUSTAZIONI  
E WINE SHOP

— M —

GUIDED -  
CELLAR  
TOUR,  
TASTINGS  
AND WINE SHOP



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

M  
LA MONTINA  
FRANCIACORTA

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - Italy  
T +39 030 65 32 78 - [info@lamontina.it](mailto:info@lamontina.it) - [www.lamontina.com](http://www.lamontina.com)

