

MONTE ROSSA CABOCHON BRUT 2012

Art. nr: 77601

Pris: 399,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Mousserande viner

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Italien

Producent: Monte Rossa

Druvor: Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%

Karaktär: Nyanserad, elegant, brödig doft med inslag av mineral, rostade hasselnötter och grapefrukt. Elegant, torr och mycket frisk smak med inslag av rostat bröd, mineral, honung, nötter, citrus och persika. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning: Framställningsmetoden för Franciacorta är densamma som i Champagne, med en andra jäsning i butelj, även kallad traditionell metod. Pressningen skedde mycket varsamt och varje läge vinifieras separat. Den första jäsningen skedde på 250 liter stora ekfat.

Lagring: Vinet har lagrats minst 42 månader på flaska.

Alkoholhalt: 12,5%

Om producenten

Italiens främsta mousserande vin heter Franciacorta, precis som distriktet det kommer ifrån. Franciacorta ligger i regionen Lombardiet i norra Italien, vid foten av alperna. Mousserande viner härifrån brukar jämföras med Champagne då framställningsmetoden och druvorna är desamma.

Monte Rossa anses vara en av de bästa producenterna i området och vinerna har fått internationellt erkännande. Prestigevinet Cabochon fick toppbetyget "3 glas" i italienska vinbibeln Gambero Rosso. Monte Rossa har utsetts till Italiens bästa producent av mousserande vin och plockat hem flera guldmedaljer i "VM för mousserande viner" – Effervescents du Monde.

Paolo Rovetta startade Monte Rossa tillsammans med sin fru Paola i början av 1970-talet. Han var också med och grundade Franciacorta-konsortiet och blev dess förste ordförande. 1995 lyckades man med målet att få den högsta klassificeringen för vinerna, DOGC.

