



CABOCHON

FRANCIA CORTA

CABOCHON
BRUT MILLESIMATO 2009



Cabochoon è il Franciacorta più prestigioso di Monte Rossa. Era nato dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barriques per la prima fermentazione nel mosto. I risultati sono stati tali che il vino ottenuto si è imposto tra le etichette aziendali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Cre moso e luminoso alla vista. Al naso detta aromi di pompelmo rosa, mandorla fresca con tocchi salini e biscottati. Al gusto denso e pieno con un mix di acidità e sapidità e chiusura di nocciola interminabile.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia

MICROCLIMA:
la collina di Monte Rossa fa parte di quella corona di colline che chiude a sud il lago d'Iseo con l'inizio della zona subalpina e lo separa dalla zona della pianura padana. I vigneti si trovano nella zona del passo delle correnti di aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura padana e il lago d'Iseo.

CRU:
Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli

STRUTTURA DEL TERRENO:
Morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:
Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

CUVÉE
100% vini ottenuti dai cru

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot

SESTO D'IMPIANTO:
2 x 1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:
16 anni

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max.: 85 q.li per ettaro

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

SELEZIONE DELLE UVE:
in vigna con raccolta manuale in cassette

VINIFICAZIONE:
pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza

FERMENTAZIONE:
in fusti di rovere da 250 litri tra settembre e febbraio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
minimo 36 mesi

PRODUZIONE DELL'ANNO 2009:
60.000 bottiglie da lt. 0,75
2.500 bottiglie Magnum

SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA SRL
Via Monte Rossa, 1 rosso
25040 Bornato di Cazzago S. Martino (BS)
T. +39 030 725066/7254614 F +39 030 7750061
info@monterossa.com
facebook.com/MonteRossaFranciacorta
www.monterossa.com