



FRANCIACORTA MONTE ROSSA PRIMA CUVEÈ

È il primo vino dell'azienda, il più diffuso e rappresenta il biglietto da visita di Monte Rossa.

La Prima Cuvée è ottenuta con uve Chardonnay e Pinot Nero con una piccola percentuale di Pinot Bianco. L'affinamento minimo è di 20 mesi in bottiglia. Si distingue per la sua semplicità che si traduce in finezza, immediatezza, piacevolezza, caratteristiche fondamentali per un Franciacorta di qualità

Giallo paglierino, dalla perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di frutta fresca, pera e pesca, di lieviti e di crosta di pane. In bocca è armonico e complesso, fresco e persistente, incisivo e lunghissimo.

Ottimo come aperitivo, ben si abbina ai ricchi antipasti a base di salumi e formaggi. Da provare con una tempura di pesce.

