



# Monzio Compagnoni Franciacorta Brut Millesimato

L o m b a r d i j e | I T A L I Ë

*Puro*  
W I J N E N



#### WIJNDOMEIN

Monzio Compagnoni



#### DRUIVENSOORT

80% Chardonnay – 20% Pinot  
Noir



#### WIJNBOUW

Conventioneel



#### GASTRONOMIE

Apero | tartaar langoustines |  
risotto met coquilles

## Beschrijving

Franciacorta is de Italiaanse tegenhanger van Champagne en absoluut niet te vergelijken met Prosecco. Deze verfijnde wijn wordt op precies dezelfde manier gemaakt als Champagne. Op de fles vergist en hierdoor ook complexer. Deze Millesimato heeft een gisting “sur lattes” van minstens 37 maanden gehad. Goudgele kleur, aroma's van brioche en versgebakken brood, rijpe perzik, appel en een hint van geroosterde amandelen. Smaak van licht getoast brood met boter. Vol en complex met lange afdronk

## Domein

Het was de wens van de oprichter, Marcello Monzio Compagnoni, om in 1995 de oude boerderij van Loneto te kopen, later uitgebreid op basis van zijn architectonische studies, met als doel de beste voorwaarden te verkrijgen voor het behoud van Franciacorta. Een daad die, in de loop der tijd en dankzij een moderne en pragmatische interpretatie van dit ambacht, de naam Monzio Compagnoni in staat heeft gesteld een leidende rol te spelen in de wereld van Italiaanse bubbels. De continuïteit van het project wordt gegarandeerd door de jarenlange samenwerking met consultant oenoloog en wetenschapper Donato Lanati, in-house oenoloog Stefano Graffi en agronomisch consultant Luigi Reghenzi die jaar na jaar de productie van onze wijnen bestuderen en perfectioneren. Rondom de wijnmakerij, op 10 hectare grond, verzorgen we onze wijngaarden met Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Blanc druiven. Nog eens 27 hectare liggen in de gemeenten Adro, Cologne, Cazzago San Martino en Cortefranca. Het feit dat de druiven uit verschillende gebieden van Franciacorta komen, met verschillende bodems en microklimaten, en dat de gemiddelde leeftijd van de wijngaarden ongeveer 15-20 jaar is, stelt ons in staat om onze mousserende wijnen een unieke complexiteit en karakter te geven.