773	gen-11	EVENTO	GOURMET - 21.LIRICA.IMPERO	CENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	XXX
anno	12,5°	PRODUTTORE	MONTEROSSA	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 0,0		NOME	SANSEVE'	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	FRANCIACORTA	TIPOLOGIA	SPUMANTE CLASSICO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
2,5	2,5	7,1	CHARDONNAY PINOT NERO	FRIZZANTE	XXX
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

Commento breve UNO DEI MIGLIORI VINI DELLA FRANCIACORTA, MORBIDO ED AVVOLGENTE, UNA SPUMA FINE E PERSISTENTE FLOREALE E CITRINO INTENSO

Uno spumante considerato tra i migliori italiani, quanto segue sono alcuni commenti sui premi internazionali che ha vinto questo grandissimo spumante e la scheda tecnica scaricata dal sito del produttore

http://www.lemillebolleblog.it/2010/12/27/franciacorta-p-r-brut-blanc-de-blancs-monte-rossa/

http://www.enocentrica.it/news/monterossa-sul-podio-delle-bollicine-italiane

http://www.enocentrica.it/blog/la-vigna-piu-bella

Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15gr./litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Dato la sua personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali è stato chiamato Sansevé: termine derivante dal gaelico antico che signifi ca salute!

oi lo facciamo così : 1. Prodotto ed elaborato solo nella zona vocata delimitata, nel rispetto del disciplinare di produzione e del Codice vitivinicolo della Franciacorta; 2. Prodotto solo con uve Chardonnay (prevalenti) c/o Pinot Bianco c/o Pinot Nero provenienti da vigneti direttamente governati; 3. Uva raccolta esclusivamente a mano in contenitori piccoli per consegnare solo uve integre alla pressatura; 4. Produzione massima dell'uva ad ettaro di terreno vitato da 9.000 a 10.000 Kg; 5. Titolo alcolimetrico minimo naturale 9,5 delle uve; 6. Resa alla pressatura: massimo 100 litri di vino base da 154 Kg di Uva;

7.Applicazione del solo metodo della lenta rifermentazione naturale in bottiglia; 8. Prima tappatura con copertura metallica recante il logo della dominazione; 9. Rifermentazione, maturazione e affinamento del vino in bottiglia avvengono seguendo i rigidi tempi, in luoghi e ambienti idonei sotto controllo termico, con temperature costanti sempre inferiori a 16°C;

10. Minimo 25 mesi di maturazione ed elaborazione dalla vendemmia prima dell'immissione al consumo (almeno 18 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti per il Brut, 24 mesi per il Rosé ed il Satèn); 11. Minimo 37 mesi di maturazione ed elaborazione dalla vendemmia prima della immissione al consumo per i Millesimati (almeno 30 mesi in bottiglia a contatto dei lieviti);

12. La bottiglia può esser millesimata (cioè recare l'anno della vendemmia), solo nelle annate di qualità eccellente;

13. Divieto di specificare in etichetta il metodo di elaborazione "metodo classico" e di definirlo "vino spumante"; 14. L'Azienda stabilisce la proporzione e la scelta dei suoi Cru per dare la propria esclusiva impronta al suo vino; 15. Il Rosé deve essere prodotto con una percentuale pari o superiore al 25% di uva Pinot Nero; 16. Il Satèn è un blanc de blanc, ha una pressione in bollicine inferiore alle 5 atmosfere. 17. Devono essere osservate, durante tutte le fasi della lavorazione, le pratiche del metodo Franciacorta; 18. Dopo la sboccatura e l'aggiunta di sciroppo devono trascorrere almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo. 19. Ora puoi togliere le dita dal naso ...scherzo... se sei arrivato fin qui vuol dire che sei un vero appassionato! Vienimi a trovare, ti offrirò un calice di Monte Rossa!