



MONZIO COMPAGNONI FRANCIACORTA · Via Nigoline, 98 · Adro (BS) Italia

MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

www.monziocompagnoni.org · www.shop.monziocompagnoni.org

BRUT
MILLESIMATO



SATÈN
MILLESIMATO



EXTRA BRUT
MILLESIMATO



BRUT ROSÈ
MILLESIMATO



RISERVA NATURE BRUT
MILLESIMATO





MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

MONZIO COMPAGNONI FRANCIACORTA · Via Nigoline, 98 · Adro (BS) Italia

www.monziocompagnoni.org · www.shop.monziocompagnoni.org

BRUT
MILLESIMATO

0,75

SATÈN
MILLESIMATO

0,75

EXTRA BRUT
MILLESIMATO

0,75

BRUT ROSÈ
MILLESIMATO

0,75 / 1,5

RISERVA NATURE BRUT
MILLESIMATO

0,75

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 5 grammi litro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Controllata e Garantita Franciacorta

UVE

80% Chardonnay e 20% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI

Tra 30 e 48 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo paglierino con leggero accenno verde, spuma abbondante e perlage di estrema finezza.

PROFUMO

A spiccare sono evidenti sentori di crosta di pane, di pasticceria e di frutta secca come la mandorla tostata e un finale che ricorda la mela golden.

SAPORE

Le sensazioni fresche ed acide sono equilibrate da una morbidezza gradevole unite a note di mela matura, che riempie ed accompagna a lungo il palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Non troppo freddo per non perdere la complessità di bocca, intorno a 8 gradi.

enjoy with...

Ideale come aperitivo, accompagna benissimo piatti elaborati a base di pesce e di carni bianche.

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 6 grammi litro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Controllata e Garantita Franciacorta

UVE

100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI

Tra 30 e 48 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo paglierino di grande luminosità con spuma abbondante e Pelage persistente di grande finezza.

PROFUMO

Ha un ricco spettro di sentori, è avvolgente e quasi "soffice" senza alcuna stucchevolezza; si avvertono sensazioni di mela, biscotto e anice. Finale di aromi che ricordano gli agrumi.

SAPORE

In perfetta corrispondenza con l'olfatto, anche al gusto si rivela piena, ricco e corposo; il tutto ben equilibrato da una base acida che consente alle sensazioni morbide di frutta matura di esprimersi senza essere stucchevoli.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Intorno a 10 gradi.

enjoy with...

Si sposa con piatti saporiti come il pesce azzurro alla griglia o con del salmone affumicato.

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 3 grammi litro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Controllata e Garantita Franciacorta

UVE

50% Chardonnay e 50% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI

Tra 30 e 48 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo paglierino con leggero accenno verde, spuma abbondante e perlage di estrema finezza.

PROFUMO

A prelevare sono le sensazioni di frutta bianca come la mela e la pera, ma anche il mallo di noce. Ottima pulizia al naso con note finali aggrumate di pompelmo.

SAPORE

Complesso al palato, secco, le uniche concessioni al dolce sono i ricordi di frutta e un leggerissimo finale di frutta esotica. La vena acida è in evidenza ed è reso fresco da una nota di mandarino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Intorno a 10 gradi.

enjoy with...

Ideale con piatti delicati di pesce, perfetto con la vena dolce dei crostacei, ma anche sui risotti ai frutti di mare o con del sushi.

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 5 grammi litro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Controllata e Garantita Franciacorta

UVE

80% Pinot Nero e 20% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI

Tra 30 e 48 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosato con perlage persistente di grande finezza e spuma molto duratura.

PROFUMO

Leggermente dolce e di buona intensità, con floreale di rosa e gelsomino in primo piano, poi scopriamo melograno, zafferano e ciliegia. Finale che ricorda anche i chiodi di garofano e il ribes.

SAPORE

Morbido in bocca, equilibrato e di vivace freschezza con un finale sapido che si stringe su toni minerali che ricorda la pietra focaia e una sensazione di ciliegia molto accattivante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Intorno a 10 gradi.

enjoy with...

Ideale come aperitivo, accompagna benissimo piatti elaborati a base di pesce e di carni rosse.

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 1 grammi litro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Controllata e Garantita Franciacorta

UVE

100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

13°

PERMANENZA SUI LIEVITI

60 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo paglierino con leggero accenno ramato, spuma abbondante e perlage di estrema finezza.

PROFUMO

A spiccare sono il mallo verde oltre al biscotto ed alloro.

SAPORE

Struttura complessa e solida al palato, secco, le uniche concessioni al dolce sono i ricordi di frutto e un leggerissimo finale di vaniglia la vena acida è sferzante, resistente e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Intorno a 8 gradi.

enjoy with...

Ideale con piatti elaborati anche a base di pesce e di carni rosse.



BRUT ALLA MODA S.A. MILLESIMATO



 A0,75 / 1,5

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 4 grammi litro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Controllata e Garantita Franciacorta

UVE

90% Chardonnay e 10% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI

Tra 18 e 24 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo paglierino non particolarmente intenso ma brillante con un perlage soffice.

PROFUMO

Sensazioni Fresche e piacevoli legate alla frutta non particolarmente matura come la pera e la mela golden. Finale di aromi che ricordati i fiori bianchi.

SAPORE

Ottima sensazione iniziale fresca che ricorda il pompelmo e il mandarino con una leggera nota di tostatura finale appena accennata e il minerale molto piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Intono a 10 gradi.

 enjoy with...

Ideale come aperitivo, accompagna benissimo tartine a base di pesce crudo.

BRUT ROSÈ ALLA MODA S.A. MILLESIMATO

 A0,75

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 4 grammi litro

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Controllata e Garantita Franciacorta

UVE

65% Chardonnay e 35% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5°

PERMANENZA SUI LIEVITI

24 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosato Brillante , perlage di estrema finezza.

PROFUMO

A spiccare sono evidenti sentori di frutta, la mandorla tostata e un finale che ricorda le note di legno e vaniglia.

SAPORE

Le sensazioni fresche ed acide sono equilibrate da una morbidezza gradevole unite a note di legno sul finale , che riempie ed accompagna a lungo il palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Intorno a 8 gradi.

 enjoy with...

Ideale come aperitivo, accompagna benissimo tartine a base di pesce crudo.