



MONTEDELMA FRANCIACORTA SATÈN

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione Colline dei territori dei comuni di Passirano, località Valenzano e Provaglio d'Iseo località Provezze

Vitigni 90% Chardonnay - 10% Pinot Bianco

Vigneti allevati con sistema a Guyot, con densità d'impianto di oltre 5000 ceppi per ettaro.

Caratteristiche organolettiche Colore: giallo paglierino.

Perlage: spuma cremosa abbondante con perlage persistente.

Profumo: fine delicato. **Sapore:** armonico e persistente.

Abbinamenti: ideale come aperitivo. Eccellente per un brindisi.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

Production zone Hill country in the territory of the municipalities of Passirano, at Valenzano, and Provaglio d'Iseo, at Provezze

Varieties 80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco - 5% Pinot Nero
Vineyards with Guyot-pruning at a planting density of more than 5,000 vines per hectare.

Sensory characteristics Appearance: straw yellow tinged with gold.

Beading: soft, generous froth that quickly disperses, vigorous, persistent bubbles. **Nose:** intense, complex aromas of ripe fruit and crusty bread. **Palate:** harmonious, full-bodied, lingering and well-balanced. **Serving suggestions:** ideal as an aperitif and a magnificent partner through challenging meals, especially if fish-based, or for delicately flavoured dishes.

Serving temperature: 6-8 °C.

Anbauegebiet die Hügelerbereiche in den Gemeindegebieten von Passirano, Ortsteil Valenzano und Provaglio d'Iseo, Ortsteil Provezze

Rebsorten Chardonnay 80% - Pinot Bianco 15% - Pinot Nero 5%
Weinberge mit Guyot-Erziehung und einer Rebendichte von mehr als 5.000 Pflanzen pro Hektar

Organoleptische Eigenschaften Farbe: strohgelb mit leicht goldgelbem Ton. **Perlage:** weicher und fein perlender Schaum, der sich schnell wieder auflöst, lebhaft und andauernde Perlage.

Duft: intensiv und komplex nach reifem Obst und Brotkruste.

Geschmack: harmonisch, voll und anhaltend, gut ausgewogen.

Gastronomische Empfehlung: ideal als Aperitif, herausragender Begleiter zu "bedeutenden" Mahlzeiten, vor allem auf Fischgrundlage, und zu zarten Gerichten. **Serviertemperatur:** 6-8 °C.

MONTEDELMA FRANCIACORTA BRUT

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione Zone collinari dei comuni di Passirano, località Valenzano e Provaglio d'Iseo località Provezze

Vitigni Chardonnay per l'80% - Pinot Bianco 15% - Pinot Nero 5%

Vigneti allevati a Guyot, con densità d'impianto di oltre 5000 ceppi per ettaro

Caratteristiche organolettiche Colore: giallo paglierino

leggermente dorato. **Perlage:** spuma soffice ed abbondante che

presto scompare, bollicine briose e persistenti. **Profumo:** intenso

e complesso di frutta matura e crosta di pane. **Sapore:** armonico,

pieno, persistente e ben equilibrato. **Abbinamenti:** ideale come

aperitivo, magnifico compagno durante i pasti "importanti" specie se a base di pesce e piatti delicati. **Temperatura di servizio:** 6/8° C.

Production zone Hillsides in the territory of the municipalities of Passirano, at Valenzano, and Provaglio d'Iseo, at Provezze

Varieties 90% Chardonnay - 10% Pinot Bianco
Vineyards pruned to the Guyot system at a planting density of more than 5,000 vines per hectare.

Sensory characteristics Appearance: straw yellow.

Beading: generous creamy froth with persistent bubbles.

Nose: elegant, restrained. **Palate:** balanced and persistent.

Serving suggestions: ideal as an aperitif, superb as a toasting wine. **Serving temperature:** 6-8 °C.

Anbauegebiet: Hügel in den Gemeindegebieten Passirano, Ortsteil Valenzano und Provaglio d'Iseo, Ortsteil Provezze

Rebsorten: 90% Chardonnay - 10% Pinot Bianco
Weinberge mit Guyot-Erziehung und einer Rebendichte von mehr als 5.000 Pflanzen pro Hektar.

Organoleptische Eigenschaften Farbe: Strohgelb.

Perlage: fein perlender, cremiger Schaum mit anhaltender Perlage.

Duft: fein und delikat. **Geschmack:** harmonisch und anhaltend.

Gastronomische Empfehlung: idealer als Aperitif. Exzellent für einen Sekt-Empfang. **Serviertemperatur:** 6-8 °C.





Una nuova raffinata cantina in un antico e nobile borgo della Franciacorta propone vini di qualità frutto della ricerca tecnologicamente avanzata e dell'attenzione sapiente per le caratteristiche peculiari di questa terra generosa. Il terreno è quello tipico della zona morenica del Lago d'Iseo. I vigneti, con varietà Chardonnay, Pinot Nero e bianco, sono allevati a Guyot con densità di viti superiore a cinquemila ceppi per ettaro. Particolare attenzione è posta nella scelta dei cloni messi a dimora, in funzione delle caratteristiche dei terreni, della loro esposizione, al fine di ottenere le migliori qualità di uve atte a produrre vini degni di fregiarsi del marchio **FRANCIACORTA**.

Tenuta Monte Delma
di Berardi P.&P. s.s.
via Valenzano, 23
25050 Passirano (Valenzano)
Brescia - Italia
Tel. e fax +39 030 6546161
WWW.MONTEDELMA.IT
info@montedelma.it


MONTEDELMA
in franciacorta

This new refined wine-cellar in the ancient and noble village of Franciacorta produces quality wines thanks to technologically advanced research and an expert knowledge of this fruitful area. The morainic soil is typical of the area around Lake Iseo. The various vines - Chardonnay, Pinot nero and Pinot bianco - are cultivated according to the guyot technique with a density of more than five thousand stocks per hectare. Particular care is taken in the choice of the clones which are planted out according to the nature of the soil to obtain the best quality of the grapes destined to the production of wines meriting the **FRANCIACORTA** brand.

Der neue und auserlesene Weinkeller, der in einem antiken und traditionsbewussten Dorf der Franciacorta liegt, produziert Qualitätsweine, die das Ergebnis modernster Technologien und einer tiefgründenden Kenntnis der besonderen Eigenschaften dieser ergiebigen Erde sind. Dessen Boden für die Moränenhügel des Iseesees typisch ist. Die nach dem Guyot-Verfahren mit Chardonnay, Pinot nero- und Pinot bianco-Trauben angebauten Weinberge weisen eine Rebfläche von über fünftausend Stöcken pro Hektar auf. Besondere Aufmerksamkeit wird der Wahl der eingepflanzten Klone unter Berücksichtigung der Bodenbeschaffenheiten und ihrer Lage zuteil. Das Ergebnis ist eine optimale Traubenqualität für Weine, die sich zu Recht mit der Marke der **FRANCIACORTA** schmücken.




MONTEDELMA
in franciacorta

CASSETTE LEGNO WOODEN BOXES



301C

202C

203C

COFANETTI LITOGRAFATI
E CASSETTE LEGNO
LITHOGRAPHIC CASES
AND WOODEN BOXES


MONTEDELMA
in franciacorta

301C
Cofanetto legno
da 1 magnum
Wooden case
for 1 magnum
lt. 1,500

202C
Cassetta legno
da 2 bottiglie
Wooden box
for 2 bottles
lt. 0,750

203C
Cassetta legno
da 3 bottiglie
Wooden box
for 3 bottles
lt. 0,750

I cofanetti litografati da 1, 2, 3 bottiglie e 1 Magnum vengono spediti in fardi esterni contenenti 6x1, 3x2, 2x3 bottiglie e 3 Magnum; così pure le cassette legno da 2/3 bottiglie e il cofanetto da 1 Magnum.

The lithographic cases for 1, 2, 3 bottles and 1 Magnum will be shipped in external packing boxes, containing 6x1, 3x2, 2x3 bottles e 3 Magnums; in the same way, the wooden boxes for 2/3 bottles and 1 Magnum will be shipped.

COFANETTI LITOGRAFATI LITHOGRAPHIC CASES

301A



201A

202A



203A

301A
Cofanetto
litografato
da 1 magnum
Lithographic case
for 1 magnum
lt. 1,500

203A
Cofanetto
litografato
da 3 bottiglie
Lithographic case
for 3 bott.
lt. 0,750

201A
Cofanetto
litografato
da 1 bottiglia
Lithographic case
for 1 bottle
lt. 0,750

202A
Cofanetto
litografato
da 2 bottiglie
Lithographic case
for 2 bottles
lt. 0,750



MONTEDELMA
in franciacorta

Tenuta Monte Delma
di Berardi P.&P. s.s.
via Valenzano, 23
25050 Passirano (Valenzano)
Brescia - Italia
Tel. e fax +39 030 6546161
WWW.MONTEDELMA.IT
info@montedelma.it