

MONTEDELMA  
*in franciacorta*



#### TENUTA MONTE DELMA A VALENZANO IN FRANCIACORTA

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.

#### TENUTA MONTE DELMA AT VALENZANO IN FRANCIACORTA

An elegant new winery in a noble, ancient Franciacorta village is now releasing premium wines. Born from the union of advanced technological experimentation with meticulous winemaking, the new range embodies the special characteristics of a bountiful land.

#### DAS IN DEM FRANCIACORTA LIEGENDE WEINGUT

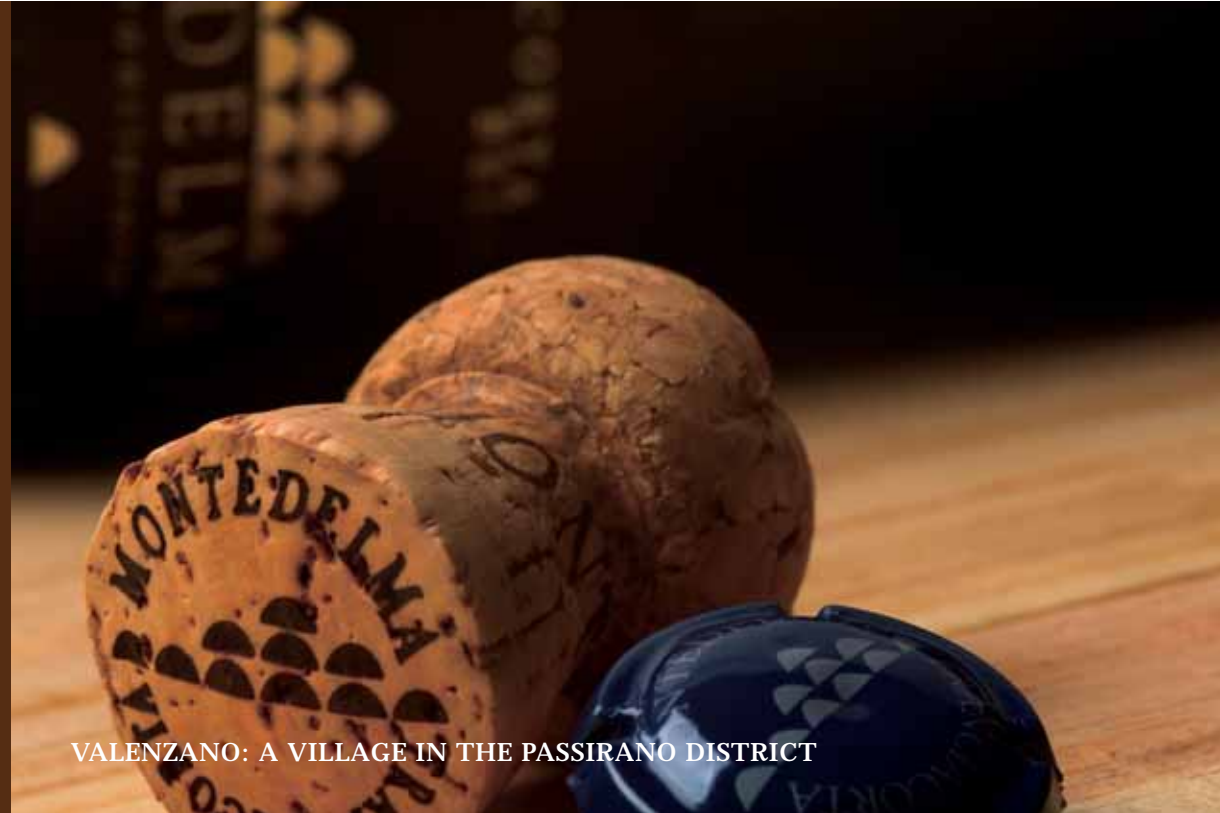
#### TENUTA MONTE DELMA VON VALENZANO

Der neue und auserlesene Weinkeller, der in einem antiken und traditionsbewussten Dorf des Franciacorta liegt, produziert Qualitätsweine, die das Ergebnis modernster Technologien und einer tiefgründenden Kenntnis der besonderen Eigenschaften dieser ergiebigen Erde sind.

  
MONTEDELMA  
*in franciacorta*



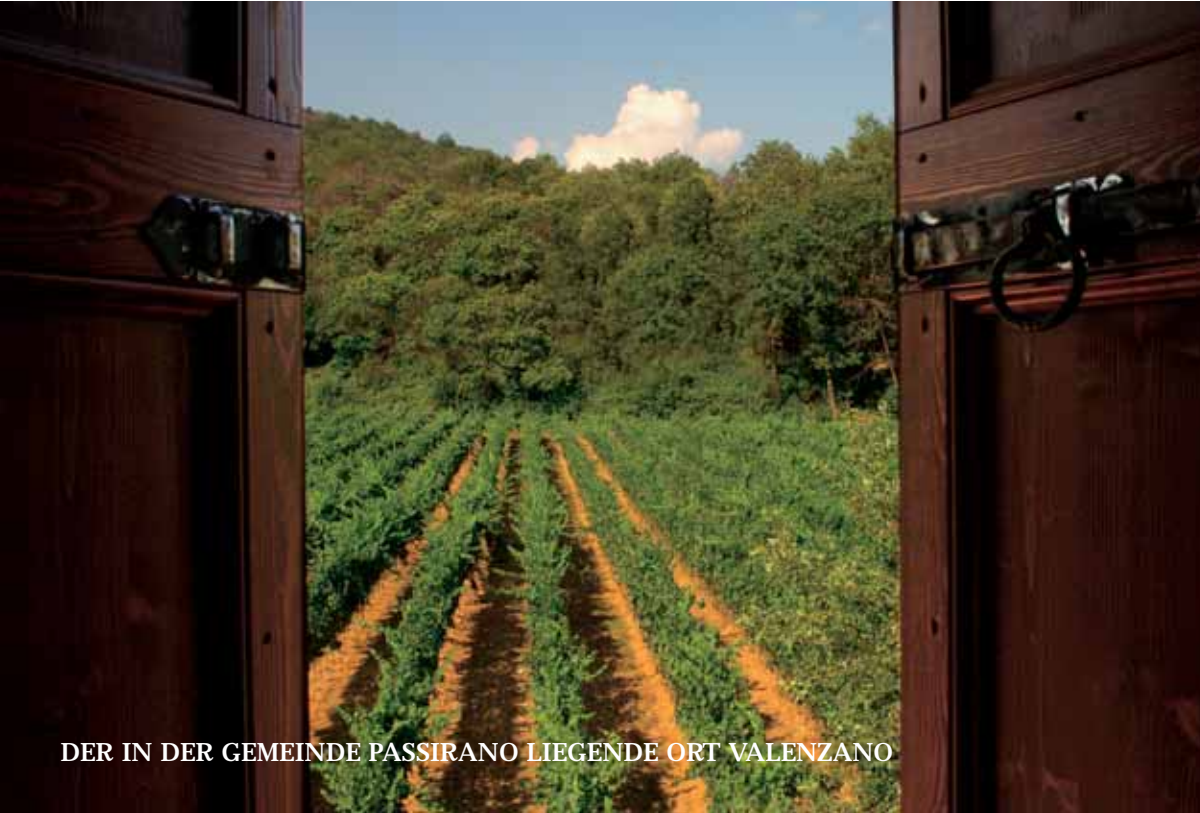
VALENZANO: UNA LOCALITÀ NEL COMUNE DI PASSIRANO



VALENZANO: A VILLAGE IN THE PASSIRANO DISTRICT

Dal 1335 è comune autonomo, come testimonia il cippo miliario XIII Miglio recentemente ritrovato. Il caratteristico borgo comprende la torre campanaria romanica di Sant’Alessandro circondata dai resti del monastero e da altre eleganti dimore che mettono in bella evidenza i muri in pietra locale. Nel cuore della Franciacorta, a mezzogiorno, in costa sulle pendici del Monte Delma a Valenzano allignano i nostri vigneti, con al centro, interrate, le cantine di vinificazione ed affinamento. Il nome dell’azienda agricola, **TENUTA MONTE DELMA**, vuol essere un omaggio riconoscente al luogo. Il terreno è quello tipico della zona morenica del Lago d’Iseo. I vigneti, con varietà Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, 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**.

Valenzano has been an independent commune since 1335, as the recently discovered Thirteenth Milestone testifies. This charming village features the Romanesque bell tower of Sant’Alessandro, surrounded by the ruins of its monastery and by other graceful residences with walls in local stone. Here in the heart of Franciacorta, our south-facing vineyards on the slopes of Monte Delma stand guard around our vat cellar and maturation cellar. Our estate’s name, **TENUTA MONTE DELMA**, is a grateful tribute to its location. The soil is typical of the morainic area around Lake Iseo. Our Guyot-pruned vineyards are planted to Chardonnay, Pinot Bianco and Pinot Nero at densities of more than five thousand vines per hectare. Special attention is focused on the selection of clones, taking into account soil types and aspect, to obtain grapes of the finest quality and produce wines worthy of the **FRANCIACORTA** mark on their label.



DER IN DER GEMEINDE PASSIRANO LIEGENDE ORT VALENZANO



Seit 1335 ist Valenzano eine amtsfreie Gemeinde, wie der erst kürzlich entdeckte Meilenstein XIII Miglio bezeugt. Das charakteristische Dorf zeichnet sich durch den romanischen Glockenturm Sant' Alessandro aus, der von den Klosterresten und von anderen eleganten Gebäuden, die durch ihre wunderschönen und aus lokalem Stein errichteten Mauern bestehen, umgeben ist. Unsere Weinberge in Valenzano, in deren Mitte sich die unterirdischen Keller für die Weinbereitung und Weinveredelung befinden, liegen südlich auf den Hängen des Monte Delma im Herzen des Franciacorta. Der Name des Weinguts **TENUTA MONTE DELMA** ist eine Hommage an den Ort, dessen Boden für die Moränenhügel des Iseoses typisch ist. Die nach dem Guyot-Verfahren mit Chardonnay-, Pinot Bianco- und Pinot Nero-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 des **FRANCIACORTA** schmücken.

Nella degustazione dei nostri vini si possono ritrovare armoniosamente trasformati gli ingredienti essenziali che abbiamo utilizzato: uve selezionate di grande qualità, lavoro attento e accurato in ogni fase del processo, tecnologie d'avanguardia nel rispetto dei metodi tradizionali.

When you taste our wines, you will find, elegantly transformed, the essential ingredients that go into their making: superb quality selected grapes, meticulous attention at all stages of production and advanced technology that respects traditional methods.

Der Genuss unserer Weine hebt die von uns verwendeten und auf harmonische Weise umgewandelten Hauptzutaten hervor: erlesene Trauben der Spitzengüte, aufmerksame und sorgfältige Vorgehensweise in jeder Phase des Produktionsprozesses sowie fortschrittliche Technologien unter Beachtung der traditionellen Herstellungsverfahren.





  
MONTEDELMA  
*in franciacorta*





## 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.
Vinificazione e affinamento	Le nostre uve Chardonnay, a perfetta maturazione, vengono raccolte a mano, poste in piccole cassette ed introdotte in apposite presse dalle quali fuoriesce un delicato mosto fiore. Prontamente immesso nei contenitori termocondizionati di acciaio inox, il mosto nell'arco di 10/12 giorni termina la fermentazione. A Primavera, il vino viene dosato con zucchero di canna ed aggiunta di lieviti selezionati in una quantità inferiore alla normale, al fine di ottenere una spuma sottile e cremosa. Nel tempo si arricchisce di delicati aromi e sapori.
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.



## MONTEDELMA FRANCIACORTA BRUT

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione	Zone collinari dei comuni di Passirano, località Valenzano e Provaglio d'Iseo, località Provezze.
Vitigni	80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco - 5% Pinot Nero Vigneti allevati a Guyot, con densità d'impianto di oltre 5000 ceppi per ettaro.
Vinificazione e affinamento	Le uve sono raccolte a mano per varietà e vigneto, successivamente vinificate separatamente. In primavera si procede alla composizione della Cuvée, onde ottenere la migliore base del vino da spumantizzare. Si aggiunge allora una ben precisa quantità di zucchero di canna e di lieviti selezionati. Il vino è così pronto per essere messo in bottiglia e riposto nelle buie e fresche cantine di Valenzano dove, nel tempo, oltre ad acquisire la preziosa spuma, si arricchisce di delicati aromi e sapori. Dopo oltre 18 mesi, con un procedimento detto "remuage" si eliminano i residui della rifermentazione e si aggiunge la "liqueur d'expédition".
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.

**M O N T E D E L M A FRANCIACORTA SATÈN**  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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.
Vinification and maturation	When perfectly ripe, our Chardonnay grapes are picked by hand, placed in small cases, and then transferred to special crushers that release a delicate free-run juice. This must is quickly racked into temperature-controlled stainless steel tanks, where it completes its fermentation in 10-12 days. In the spring, the wine is dosed with cane sugar. A smaller than usual quantity of cultured yeasts is added to give it a creamy froth of tiny bubbles. With the passage of time, the wine acquires elegantly understated aromatics and flavours.
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.

**M O N T E D E L M A FRANCIACORTA BRUT**  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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.
Vinification and maturation	The grapes are hand picked by variety and vineyard, and subsequently vinified separately. In the spring, the Cuvée is carefully assembled to obtain the best possible base wine for refermentation. Precisely gauged quantities of cane sugar and cultured yeasts are added. The wine is then ready to go into bottle for its sojourn in the cool, dark cellars at Valenzano, where in time it will acquire its precious bubbles and a swathe of subtle aromatics and flavours. More than 18 months later, the refermentation lees are eliminated by remuage (turning and tilting the bottles), and the liqueur d'expédition is added.
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.

**M O N T E D E L M A FRANCIACORTA SATÈN**  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Anbaugebiet:	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.
Gärung und Ausbau	Unsere perfekt reifen Chardonnay-Trauben werden von Hand in kleine Kisten gelesen, beim folgenden Pressen fließt ohne Druckanwendung der Seihmost ab. Danach kommt der Most in temperaturkontrollierte Stahl tanks, wo in einem Zeitraum von 10-12 Tagen die Gärung erfolgt. Im Frühling wird dem Wein eine Dosage aus einer Mischung von Rohrzucker und ausgewählten Hefen zugesetzt, für den Erhalt eines feinen und cremigen Schaumes allerdings in geringerem Maße als normal. Mit der Zeit entfaltet er eine Vielzahl zarter Aromen und Geschmacksnuancen.
Organoleptische Eigenschaften:	Farbe: Strohgelb. Perlage: fein perlender, cremiger Schaum mit anhaltender Perlage. Duft: fein und delikate. Geschmack: harmonisch und anhaltend. Gastronomische Empfehlung: idealer als Aperitif. Exzellente für einen Sekt-Empfang. Serviertemperatur: 6-8 °C.

**M O N T E D E L M A FRANCIACORTA BRUT**  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Anbaugebiet:	die Hügelbereiche in den Gemeindegebieten von Passirano, Ortsteil Valenzano und Provaglio d'Iseo, Ortsteil Provezze.
Rebsorten	80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco - 5% Pinot Nero Weinberge mit Guyot-Erziehung und einer Rebendichte von mehr als 5.000 Pflanzen pro Hektar.
Gärung und Ausbau	Die Trauben werden nach Weinberg und Rebsorte getrennt von Hand gelesen und später separat vergärt. Im Frühjahr geht es an die Zusammenstellung der Cuvée, um die bestmögliche Grundlage für den späteren Spumante zu haben. Dann wird dem Wein eine bestimmte Menge von Rohrzucker und ausgewählten Hefen zugesetzt. Er wird in Flaschen gefüllt und in den dunklen und kühlen Weinkellern von Valenzano gelagert, wo mit der Zeit die Kohlensäure entsteht und er eine Vielzahl zarter Aromen und Geschmacksnuancen annimmt. Nach weiteren 18 Monaten wird mit der "Remuage" der Hefebodensatz abgerüttelt und die Versanddosage zugegeben.
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  
*in franciacorta*

**L'ANTICO BORGO DI VALENZANO IN FRANCIACORTA**

Il piccolo nucleo di Valenzano è sorto sull'Ager Valentianus, la via che storicamente collegava Brescia a Passirano attraverso i comuni di Gussago e Rodengo Saiano e si connetteva con l'itinerario Antoniano proveniente da Bergamo.

**THE ANCIENT VILLAGE OF VALENZANO IN FRANCIACORTA**

The tiny settlement of Valenzano stands on the Ager Valentianus, the road that, historically, linked Brescia to Passirano through the communes of Gussago and Rodengo Saiano, joining the Antonian itinerary from Bergamo.

**DAS ANTIKE DORF VALENZANO IN DEM FRANCIACORTA**

Das kleine Dorf Valenzano liegt an der Ager Valentianus, der Straße, die seit Urzeiten von Brescia aus über die Gemeinden Gussago und Rodengo Saiano nach Passirano führt und auf die aus Bergamo kommende Straße Antoniano stößt.



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](http://WWW.MONTEDELMA.IT)  
[INFO@MONTEDELMA.IT](mailto:INFO@MONTEDELMA.IT)



MONTEDELMA  
*in franciacorta*