



IL PENDIO



L'azienda **Il Pendio** è situata a Monticelli Brusati, nel cuore della Franciacorta, ed è gestita sapientemente da Michele Loda.

Nel vigneto "La beccaccia", esposto a sud e ricoperto di sassi, viene allevato il Cabernet franc; nel "Roncol", esposto a sud-est troviamo il Pinot Bianco mentre nei due vigneti "Gradoni" e "Ruc" viene allevato lo Chardonnay che serve per produrre i due Franciacorta "Il Contestatore" e "Il Brusato". Vini autentici, rispettosi del territorio che sanno regalare grandi emozioni!

Franciacorta di Montagna

NUMERO BOTTIGLIE

10000BT/anno

ETTARI VITATI

3ha

TIPO DI PRODUZIONE

Biologica

ZONE DI COMPETENZA

Campania, Puglia, Basso Lazio



Momi

Biologico • 0,75l • 12° • Vino Bollicine

- Dicembre 2020
- 100% Pinot Bianco
- Indigeni • 15 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 48 Mesi Sui lieviti
- Crudi, Risotto ortiche e castelmagno
- Il Pinot Bianco e la sua potenzialità!



Trait d'Union

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bollicine

- 50% Chardonnay + 30% Pinot Noir + 20% Pinot Bianco
- Indigeni • 20 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 60 Mesi Sui lieviti
- Verdure, Aperitivo, Battuta di carne, Pescato fresco
- Il Bere che prevale sul Male.



La Selossata

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile dal 20/12/2021

- Febbraio 2019
- 100% Chardonnay
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 9 Anni Sur Voile + 48 Mesi Sui lieviti
- Frittura, Salumi, Rosticceria
- Il fuoriclasse!



Il Contestatore VSQ Metodo Classico

Biodinamico • 0,75l • 12,5° • Vino Bollicine

- Marzo 2021
- 100% Chardonnay
- Indigeni • 15 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 60 Mesi Acciaio
- Pesce, Aperitivo, Crostacei, Carpaccio di salmone, Ravioloni alle erbe
- Anticonformista.



Etichetta Rossa

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 🍇 100% Cabernet Franc
- 🌿 Indigeni • 25 mg/l
- 🏠 Argilla, Sabbia
- 🍷 Guyot
- 🍷 24 mesi Barrique
- 🍷 Pizza, Grigliata di carne, Rigatoni all'amatriciana
- 🍷 Un Solera con l'annata 2017. Da comprare e dimenticare.



La Beccaccia

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 🍇 100% Cabernet Franc
- 🌿 Indigeni • 20 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Guyot
- 🍷 6 mesi Acciaio + 2 anni Barrique
- 🍷 Carni rosse, Battuta di carne, Grigliata di carne, Costatona di manzo
- 🍷 Il Franc di Montagna!



Delabré

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 🍇 80% Cabernet Franc + 20% Nebbiolo
- 🌿 Indigeni • 40 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🍷 7 anni Barrique
- 🍷 Primi Piatti, Formaggi Stagionati, Carne ai ferri
- 🍷 Un Vino Mito, omaggio a Beppe Rinaldi.