Franciacorta di Montagna

*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!

NUMERO BOTTIGLIE
10000BT/anno

ETTARI VITATI
3ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

La Selossata

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

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

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

Blanc de Noir

- 100% Pinot Noir
- 60 mesi Sui lieviti

Pinot Nero IGT " La Valletta"

0,75l • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

Il Contestatore VSQ Metodo Classico

Biodinamico • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

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

Chardonnay Igt Sebino

Vino Bianco

- Carbonara,Vitello tonnato,Lasagnette al pesto,Risotto ortiche e castelmagno