



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. 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 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. Dessen Boden für die Moränenhügel des Iseosees 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.



TENUTA MONTE DELMA

di Berardi P. & P. Soc. Agr.

via Valenzano, 23 - 25050 Passirano - Brescia - Italia
Tel. e fax +39 030 6546161 - info@montedelma.it

www.montedelma.it



MONTEDELMA
in franciacorta



MONTEDELMA
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. 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.

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.

Caratteristiche sensoriali - 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: 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.

Anbauebiet: Die Hügellbereiche 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. **Sensorische 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 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 sensoriali - 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: 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.

Anbauebiet: Hügell 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.

Sensorische 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.

MONTEDELMA FRANCIACORTA ROSÉ

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di Produzione: Passirano, località Valenzano. Provaglio d'Iseo, località Provezze. Media collina.

Vitigni: 55% Chardonnay - 45% Pinot Nero. Vigneti allevati a Guyot, densità d'impianto di oltre 5000 ceppi per ettaro. **Caratteristiche sensoriali - Colore:** Rosa salmone tenue. **Perlage:** Fine e persistente.

Profumo: Complesso ed intenso, ricco di eleganti note fruttate. **Sapore:** Sapido, di buona struttura e di gradevoli rotondità. **Abbinamenti:** Consigliabile a tutto pasto, da abbinare a molteplici pietanze: salumi, carni saporite, formaggi a media stagionatura. Ottimo con pesce e crostacei. **Temperatura di servizio:** 6/8° C.

Production zone: Passirano, Valenzano district. Provaglio d'Iseo, Provezze district. Halfway up the hill.

Varieties: 55% Chardonnay - 45% Pinot Nero. Guyot trained vines, planting density of more than 5000 stumps per hectare.

Sensory characteristics - Appearance: Pale pink salmon. **Beading:** Fine and persistent. **Nose:** Complex and intense, rich in elegant, fruity hints. **Palate:** A strong, pleasant taste, with a good structure and pleasingly full-bodied. **Serving suggestions:** Recommended for all meals, goes well with many dishes: cold cuts, tasty meats, mature cheeses. Excellent with fish and shellfish.

Serving temperature: 6-8° C.

Anbauebiet: Passirano, Ortsteil Valenzano. Provaglio d'Iseo, Ortsteil Provezze. Mittlere Hügellage.

Rebsorten: 55% Chardonnay - 45% Pinot Nero Weinberge mit Guyot-Anbaumethode, Pflanzsichte mehr als 5000 Stöcke pro Hektar. **Sensorische Eigenschaften - Farbe:** Zartes Lachsrosa. **Perlage:** Fein und anhaltend. **Duft:** Komplex und intensiv, reich an eleganten fruchtigen Noten. **Geschmack:** Würzig, guter Körper und angenehm rund. **Gastronomische Empfehlung:** Empfohlen als Tafelwein, passt zu vielfältigen **Speisen:** Wurstwaren, kräftige Fleischgerichte, mittelreife Käse. Hervorragend zu Fisch und Schalentieren.

Serviertemperatur: 6-8° C.

MONTEDELMA FRANCIACORTA PAS DOSÉ

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di Produzione: Passirano, località Valenzano. Provaglio d'Iseo, località Provezze. Media collina.

Vitigni: 80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco - 5% Pinot Nero. Vigneti allevati a Guyot, densità d'impianto di oltre 5000 ceppi per ettaro.

Caratteristiche sensoriali - Colore: giallo paglierino. **Perlage:** Spuma soffice ed abbondante, con perlage sottile e persistente. **Profumo:** Molto complesso, ampio, fragrante e vivace. **Sapore:** Particolarmente secco, deciso, di grande struttura. **Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, ottimo accompagnatore di molti piatti, insuperabile con ostriche e crostacei.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

Production zone: Passirano, Valenzano district. Provaglio d'Iseo, Provezze district. Halfway up the hill. **Varieties:** 80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco 5% Pinot Nero. Guyot trained vines, planting density of more than 5000 stumps per hectare.

Sensory characteristics - Appearance: straw yellow. **Beading:** Softy, abundant foam, with subtle and persistent perlage. **Nose:** Very complex, ample, fragrant and lively. **Palate:** Particularly dry, decisive, with great structure. **Serving suggestions:** Ideal as an aperitif, excellent with many dishes, unbeatable with oysters and shellfish.

Serving temperature: 6-8° C.

Anbauebiet: Passirano, Ortsteil Valenzano. Provaglio d'Iseo, Ortsteil Provezze. Mittlere Hügellage.

Rebsorten: 80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco - 5% Pinot Nero Weinberge mit Guyot-Anbaumethode, Pflanzdichte mehr als 5000 Stöcke pro Hektar. **Sensorische Eigenschaften - Farbe:** strohgelb. **Perlage:** Weicher und reichhaltiger Schaum, mit feiner und anhaltender Perlage. **Duft:** Sehr komplex, umfassend, aromatisch und lebhaft. **Geschmack:** Besonders trocken, entschlossen, körperreich. **Gastronomische Empfehlung:** Ideal als Aperitif, hervorragend zu vielen Gerichten, exzellent zu Austern und Schalentieren. **Serviertemperatur:** 6-8° C.