Le Tenute La Montina, per scoprire la Franciacorta partendo dalle cantine

La scoperta della Franciacorta non può che iniziare dalle cantine. Un ottimo punto di partenza sono Le Tenute la Montina di Monticelli Brusati, aperte ogni giorno per accompagnare winelovers, appassionati o semplicemente curiosi alla scoperta delle blasonate bollicine in un paesaggio emozionate, ancora di più in autunno, quando la natura si veste d'oro e rubino. Le Tenute La Montina infatti si trovano tra il lago di Iseo e l'anfiteatro morenico della Franciacorta, in una zona che gode di uno speciale microclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. La "cantina che si racconta", visite con degustazioni guidate di Franciacorta, porte aperte durante tutti gli week end: così Le Tenute La Montina di Monticelli Brusati, in Franciacorta, accolgono gli enoturisti. Le Tenute La Montina sono una delle aziende storiche della Franciacorta con una produzione media è di 380.000 bottiglie annue.

A Le Tenute La Montina si visita una cantina scavata per oltre 7.450 metri quadri nella collina tappezzata di vigneti, una cantina in grado di tutto l'anno la minore escursione termica possibile (attorno ai 13°- 16°) e la condizione ottimale per la giusta maturazione dei Franciacorta. Qui la passione e la tradizione danno vita al perlage finissimo e persistente, alla piacevole sapidità e freschezza dei suoi Franciacorta. Gli ospiti de Le Tenute La Montina possono poi seguire i complessi passaggi che portano dalla vigna alla bottiglia finita e al bicchiere di Franciacorta dieto cui si sono tre anni minimo in cantina in cui una bottiglia viene toccata 70 volte. Imperdibile poi la tappa presso la settecentesca Villa Baiana, nobile dimora attigua alla sede aziendale e sede di mostre d'arte contemporanea allestire

ciclicamente nella Sala delle Esposizioni Temporanee del Museo d’Arte Contemporanea Remo Bianco in Franciacorta.

Un tour in una delle più nobili cantina del Franciacorta non può poi che concludersi con un brindisi. A Le Tenute La Montina si possono scegliere fra tre generi di degustazioni (da uno a tre tipologie di Franciacorta), abbinate a grana padano e salame bresciano.

–

DOVE, COME E A QUANTO -Le Tenute La Montina
Dalle 10 alle 15.30
Prezzo: da 10 a 20 euro a seconda della degustazione scelta
Per informazioni: 030.653278.