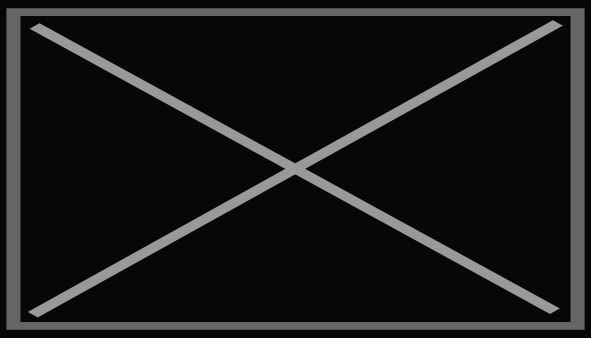
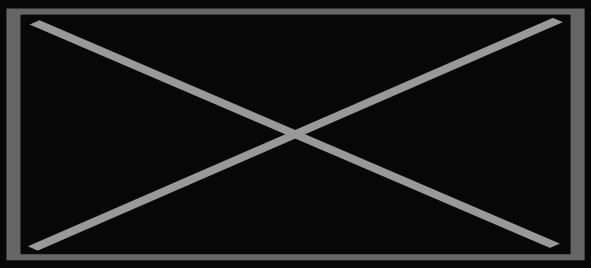
Franciacorta, Nicola Bonera: perché e quali referenze scegliere VIDEO

Franciacorta, un vino da degustare da solo o abbinato a golosi piatti.
Che sia *Brut, Extra Brut, Rosè, Demi Sec o Pas Dosè*, il Franciacorta è sempre sinonimo di eleganza, pulizia e versatilità.



Perfetto come aperitivo, si sposa bene con primi, pesce e carni rosse non elaborate.
E nella declinazione Rosè Demi Sec diventa un compagno ideale persino per dolci e frutta.
Non è tutto: dà il massimo di sé anche come ingrediente nella miscelazione.

Le Tenute La Montina è una delle aziende più rappresentative della Franciacorta, con una produzione di circa 400 mila bottiglie annue. Nata nel 1987 per volontà di Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, La Montina è una delle rare aziende che utilizzano ancora oggi la pigiatura soffice mediante torchio verticale Marmonier. La sede delle Tenute La Montina è Villa Baiana, un tempo casa padronale di Benedetto Montini, avo di Papa Paola VI. Acquistata nel 1982 dalla famiglia Bozza insieme a un ettaro di terreno, è stata dotata tra il 1986 e il 2007 di una cantina di circa 8 mila metri quadrati interrata.



Da qualche anno i Bozza organizzano una degustazione con verticali per confrontare opinioni, commenti, suggerimenti di operatori, giornalisti e blogger sull'evoluzione dei Franciacorta.

Quest'anno la degustazione era intitolata Franciacorta e affinamento sui lieviti, palati a confronto ed è stata guidata dal Campione del mondo dei Sommelier Nicola Bonera, che abbiamo intervistato insieme a **Michele Bozza** (figlio di Gian Carlo) per chiarire perché vale la pena inserire in carta una selezione di Franciacorta, quali referenze scegliere in base al format del locale e al target di riferimento e come valorizzarlo nel bere miscelato.
CLICCA QUI

IN PILLOLE

- *La temperatura in cantina è di circa 12°C tutto l'anno, si consiglia quindi un abbigliamento adatto*
- *Le visite e le degustazioni si possono effettuare per qualsiasi numero di partecipanti*
- *I tour sono disponibili anche in lingua inglese*
- *La durata indicativa della visita in cantina è di un'ora, un'ora e trenta*
- *È possibile visitare la cantina solo su prenotazione*