

# Dosage Zéro Franciacorta DOCG: nasce un vino senza compromessi

scritto da Agnese Ceschi | 6 Novembre 2024



Montina presenta il nuovo Dosage Zéro Franciacorta DOCG, un vino senza zuccheri aggiunti che celebra l'autenticità del territorio franciacortino. Frutto di un attento blend di Chardonnay e Pinot Nero, affinato 36 mesi sui lieviti, rappresenta l'innovazione e la tradizione dell'azienda, con una produzione artigianale di appena 5.000 bottiglie.

È nato il nuovo nuovo [Dosage Zéro Franciacorta DOCG](#), firmato Montina, azienda franciacortina che punta da sempre sulla ricerca di autenticità ed identità territoriale. Questo vino, prodotto dal blend di Chardonnay e Pinot Nero, affinato 36 mesi sui lieviti e caratterizzato dalla totale assenza di zuccheri, è la **massima espressione del territorio** ed è nato da

un lungo e attento processo di selezione e affinamento.

«La nascita del Dosage Zéro Franciacorta è per noi come la nascita di un figlio: un evento speciale che richiede tempo, dedizione e attenzione» precisano **Michele e Daniele Bozza, presidente e direttore commerciale di Montina**. «Abbiamo curato ogni dettaglio, accompagnando ogni fase con cura e rispetto, affinché questo vino potesse esprimere al meglio la sua essenza, diventando un degno rappresentante della nostra famiglia e del nostro territorio». Con il Dosage Zéro la storica azienda arricchisce ulteriormente la sua prestigiosa linea di Franciacorta, offrendo una visione innovativa e senza compromessi di un grande classico.

## **Un vino che guarda ai mercati in evoluzione**

Le scelte produttive di un'azienda possono essere anche il diretto riflesso delle richieste che arrivano dal mercato, come in questo caso: **Montina Dosage Zéro Franciacorta** strizza l'occhio ad un mercato in continua evoluzione, sempre più alla ricerca di vini dalla struttura verticale, che sappiano emozionare e stupire.

Il Dosage Zéro Franciacorta nasce da un blend raffinato composto al **75% da Chardonnay e al 25% da Pinot Nero**, dove il **10% dello Chardonnay è fermentato in barrique e tonneaux**. Questo metodo conferisce al vino una struttura elegante e complessa, che viene poi affinata durante i **36 mesi sui lieviti**, creando un bouquet di profumi esotici. La totale assenza di zuccheri aggiunti valorizza l'acidità naturale delle uve, regalando un'esperienza sensoriale complessa.

La produzione è **limitata, meno di 5.000 bottiglie**, a testimonianza dell'attenzione artigianale che contraddistingue questo vino. Le uve selezionate provengono da **vigneti con oltre 25 anni di storia**, situati nelle aree moreniche di **Fantecolo e Monte Rotondo**; contribuiscono alla mineralità e verticalità del prodotto. Inoltre, ogni fase della produzione

è pensata per esaltare la qualità del vino: dalla **vendemmia manuale**, che rispetta la naturale integrità delle uve, alla **pressatura soffice e all'affinamento sui lieviti**; tutte operazioni che riflettono la dedizione scrupolosa ai dettagli.



## **Immagine moderna e preziosa per il nuovo Dosage Zéro**

“Per Montina, l’introduzione del nuovo Dosage Zéro risponde a obiettivi chiari e ben ponderati, sia dal punto di vista commerciale sia di comunicazione. Sul piano estetico, il packaging si veste di eleganti tonalità oro e viola, una scelta che rispecchia l’intento di dare al prodotto un’**immagine moderna e preziosa**, adatta a un pubblico che cerca raffinatezza autentica” spiega Michele Bozza.

“In termini di proposta, il vino **soddisfa le preferenze dei consumatori di oggi**, sempre più attenti a un **gusto essenziale e autentico** come quello del Dosage Zéro. Tuttavia, Montina ha

scelto di introdurre questa tipologia solo ora, assicurandosi che vigne e cantina fossero pronti a garantire un prodotto che onorasse la qualità e la fiducia che i clienti ripongono nel marchio. Chi sceglie Montina sa di trovare un prodotto autentico, frutto di un'arte enologica radicata e non solo rispondente alle tendenze del momento" conclude Bozza.

Con questo nuovo Dosage Zéro, l'azienda conferma la sua volontà di valorizzare e raccontare il territorio in modo genuino in un equilibrio tra tradizione e innovazione, diventando un simbolo della qualità e dell'eccellenza della Franciacorta.

Leggi anche: [Montina: il coraggio di cambiare nome e brand identity](#)

---

## Key points:

1. **Montina lancia il Dosage Zéro Franciacorta D0CG**, un Franciacorta senza zuccheri aggiunti, che valorizza l'autenticità e la struttura del territorio.
2. **Blend di Chardonnay e Pinot Nero** con fermentazione parziale in barrique e 36 mesi di affinamento sui lieviti, che conferiscono complessità e profondità aromatica.
3. **Produzione artigianale limitata a meno di 5.000 bottiglie**, ottenute da vigneti di oltre 25 anni nelle aree moreniche di Fantecolo e Monte Rotondo.
4. **Packaging elegante e moderno** in oro e viola, pensato per un pubblico alla ricerca di raffinatezza autentica.
5. **Risposta alle nuove tendenze di mercato**, puntando a soddisfare consumatori che preferiscono vini dalla struttura verticale e senza compromessi.