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 DOCG**, 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.