

Franciacorta “Quor” Nature di La Montina

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Novembre 2023



La Montina emoziona ancora una volta e sorprende per un Franciacorta, il “Quor”, ottenuto da attenta e meticolosa cura da vigneti che potremmo definire “d’esperienza” ma anche di ricerca zonale, perché scelti tra i più di 70 ettari di questa storica cantina di proprietà della famiglia Bozza.

Un vino riserva per grandi palati e per incredibili emozioni a tavola, il “Quor” si presenta in tutta la sua raffinata identità a partire da un packaging esclusivo e minuziosamente studiato.

Riteniamo questo vino il cuore dell’azienda Montina, prodotto in pochissime bottiglie (circa 6.000 disponibili anche sul sito dell’azienda). Il suo nome infatti è derivato da un errore ortografico della parola Cuor, scritto in una lettera

di nonno Fiore alla moglie che si concludeva rivolgendosi a lei ed ai figli: “Siete sempre nel mio Quor”.

Questo Brut Nature si apre nel bicchiere con una bollicina molto elegante, i riflessi dorati di un giallo solare fanno emergere i sei lunghi anni di affinamento sui lieviti ed al naso i profumi ampi sono in continua evoluzione e vanno dal pane di casa appena sfornato a fiori e frutta a polpa bianca, con note mielose di grande finezza.

In bocca è fragrante, equilibrato e con una grande armonia con la parte olfattiva, ottima acidità e una mineralità che nel finale sfiora la piccantezza del pimento.

La Montina si conferma nella sua costante evoluzione e ricerca qualitativa, grazie anche a spumanti come il “Quor”, fiero rappresentante della qualità franciacortina.

Molti sono gli abbinamenti per questo buonissimo Nature, da crostacei in catalana a primi piatti di media struttura, fino ad arrivare a prestigiosi formaggi di malga.

La nostra degustazione si è conclusa con una tagliatella con le spugnole appena appena raccolte ed è emerso tutto il “Quor” di questo prestigioso spumante della Montina.

Company Profile

La Montina nasce a Monticelli Brusati, in provincia di Brescia, a pochi passi dal Lago d’Iseo, corona settentrionale della Franciacorta. Qui il microclima straordinario regalato dalla conformazione morfologica del territorio dona alla vite e all’ulivo un habitat perfetto per la maturazione e la crescita. Nel 1982, mantenendo fede alla tradizione enologica della famiglia, tre dei fratelli Bozza – Vittorio, Gian Carlo e Alberto – acquistano la Tenuta, costruita nel lontano 1620 da Benedetto Montini, avo di Papa Paolo VI. Dal 1986 al 2007, viene scavata nella collina una cantina di 8.000 m2 che ad oggi ogni anno porta a maturazione una media di 400.000

bottiglie e conserva l'antica arte della pigiatura soffice mediante "Torchio Verticale Marmonier". Con La Montina all'interno della Tenuta si trovano il Wine Shop di vendita diretta, Villa Baiana e il suo Centro Congressi e la prima Galleria d'Arte Contemporanea in Franciacorta.

La Montina

Via Baiana, 17

Monticelli Brusati , BS 25040 IT

www.lamontina.com

+39 030 653278

info@lamontina.it

