

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

