



FRANCIACORTA

LA FRANCIACORTA

Fin dal 1200 con il nome Franciacorta viene identificata la piccola regione formata dalle colline moreniche, poste a Sud del Lago d'Iseo, in provincia di Brescia.

Il vino qui prodotto ha sempre goduto di buona fama ed è del 1570 la prima testimonianza scritta in cui si parla del vino con le "bollicine", un prodotto definito da Conforto (medico bresciano) "mordacissimo", vale a dire vivace e spumeggiante.

Oggi con la parola Franciacorta non si identifica più solo il Territorio (situato a sud-est del lago d'Iseo in provincia di Brescia), ma anche il Vino (le nobili «bollicine» DOCG italiane) e il Metodo (rifermentazione in bottiglia con un invecchiamento minimo di 25 mesi dalla vendemmia).



LA NOSTRA STORIA

1972: Paola Rovetta si trasferisce con la famiglia in Franciacorta, a Bornato, ed inizia la produzione di Monte Rossa.

1982: sono passati 10 anni: la passione si trasforma in professione, Emanuele Rabotti si affianca ai genitori

di realizzare un'etichetta in argento: il vino si chiamerà **Cabochon**. A fargli da padrino sono Frank e Barbara Sinatra che ricevono il primo esemplare da Emanuele Rabotti durante un ricevimento nella loro Villa a Palm Desert.



nella conduzione dell'azienda e viene costruita la cantina d'affinamento.

1986: Wine Spectator dedica la copertina a Paola Rovetta: il Monte Rossa sbarca in America.

1990: nasce il Consorzio per la tutela del Franciacorta e Paolo Rabotti viene eletto primo Presidente: con gli altri soci fondatori traccia il solco che porterà la Franciacorta alla conquista della D.O.C.G.

1992: Monte Rossa compie 20 anni: per celebrare l'evento viene affidato a Buccellati il compito

1998: con l'annata 1993 di Cabochon Monte Rossa conquista i suoi primi "3 Bicchieri".

2001: Monte Rossa produce oltre 200.000 bottiglie di Franciacorta di alta qualità tutte ottenute da vigneti direttamente governati...

2002: Monte Rossa, unica azienda della Franciacorta a produrre solo il Franciacorta, inaugura la nuova cantina di vinificazione che, disposta su tre differenti livelli, può sfruttare il principio di gravità per lo spostamento dei vini. Una cantina all'avanguardia dove spicca "Enolift": il saliscendi del vino!

2004: "... Brut Cabochon '99 di Emanuele Rabotti è il miglior metodo classico degustato quest'anno, rappresentativo non solo della Franciacorta e del suo grande terroir, ma di tutta la spumantistica italiana...": con queste splendide parole a commento la guida VINI D'ITALIA 2004 incorona Monte Rossa miglior vino con le bollicine dell'anno!

2005: il governo di Monte Rossa si estende ad oltre 70 ettari di vigneto che gli consentono di innalzare ulteriormente lo standard qualitativo.

2008: è l'anno degli Oscar... Cabochon 2003 riceve l'ambito riconoscimento assegnato da Bibenda Duemilavini.



2012: Monte Rossa compie i suoi primi 40 anni e per festeggiarli esce il Cabochon Rosé Brut 2005, il primo vino riserva dell'azienda.

2013: Monte Rossa si trasforma in "scuderia". Al Vinitaly romano i motori del Coupé, il suo nuovo non dosato.

2017: il cinema arriva a Monte Rossa, Emanuele Rabotti produce il cortometraggio "Cabochon" che verrà premiato al Festival di Cannes. Alla regia Luca Rabotti, giovane promessa del cinema internazionale.

OGGI: ci sei Tu che, con una coppa di Monte Rossa in mano, continui la nostra storia.





CABOCHON

MONTE ROSSA . FRANCIACORTA

“ CABOCHON ”
FUORISERIE N°021

Cabochon è il Franciacorta più prestigioso di Monte Rossa. Era nato dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barriques per la prima fermentazione nel mosto.

I risultati sono stati tali che il vino ottenuto si è imposto tra le etichette aziendali.

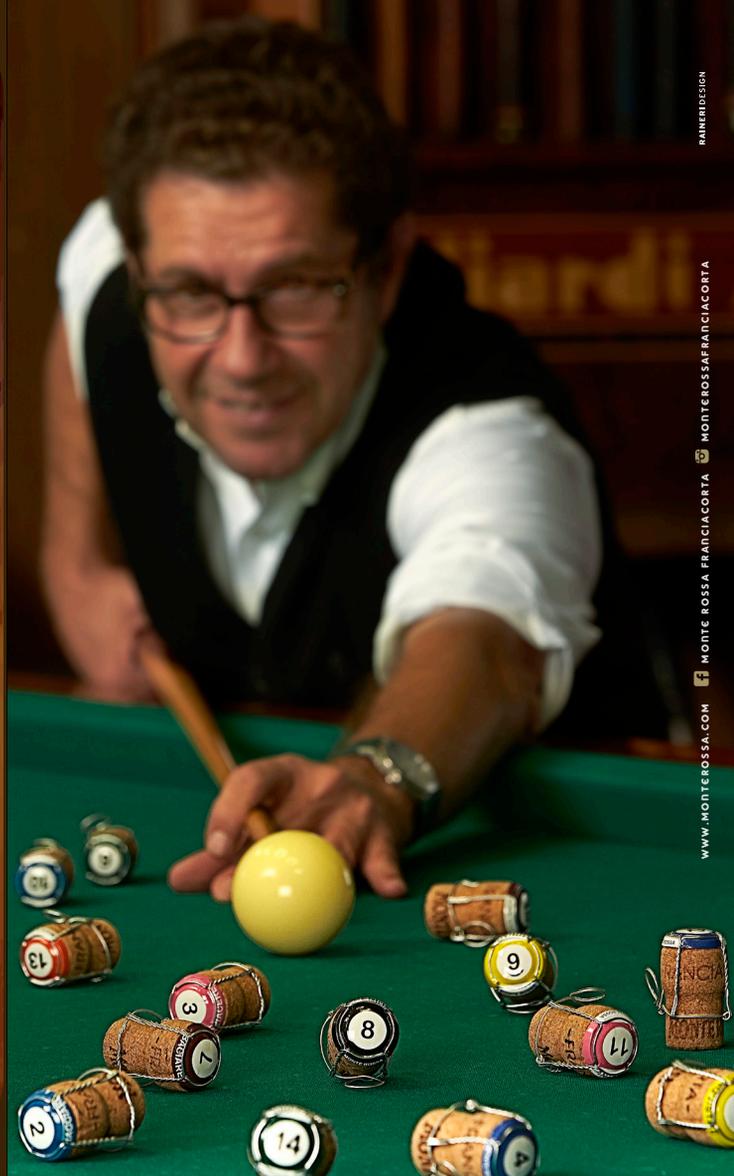
DISPONIBILE NEI FORMATI:
Bottiglia Monte Rossa (0,75 lt.)
Magnum Monte Rossa (1,5 lt.)
Jeroboam (3 lt.)



IL FRANCIACORTA
CHE SPACCA.



MONTE ROSSA
FRANCIACORTA



MONTE ROSSA . FRANCIACORTA

“ SALVÀDEK ”
EXTRA BRUT MILLESIMATO 2015

Viene realizzato nelle migliori annate solo con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda.

È prodotto con uve Chardonnay 95% e vino di riserva 5%.

La fermentazione dei mosti avviene una parte in vasche d'acciaio e una parte in fusti di rovere. L'affinamento sui lieviti dura per oltre 30 mesi. Da questa procedura nasce un Franciacorta di forte personalità. Per sottolineare il carattere mordace è stato chiamato Salvàdek: termine dialettale bresciano che significa selvaggio.

DISPONIBILE NEI FORMATI:
Bottiglia Tradizionale (0,75 lt.)
Magnum (1,5 lt.)



MONTE ROSSA . FRANCIACORTA

“ FLAMINGO ”
ROSÉ BRUT

Flamingo è la nuova release di uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il P.R. Rosé Brut. Rosa e nero, gessato e paillettes, lui e lei immersi nella festa incessante della notte di Las Vegas, il racconto di un'affascinante storia di divertimento e passione della quale Flamingo è il protagonista. Dalla Franciacorta alla città che non dorme mai e ritorno, tutto in una bottiglia.

Nasce dal connubio tra il 40% di Pinot nero e il 60% di Chardonnay. La vinificazione avviene attraverso una pressatura soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa, mentre la fermentazione avviene una parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e una parte in botti di rovere.

Affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi.

DISPONIBILE NEI FORMATI:
Bottiglia Tradizionale (0,75 lt.)
Magnum (1,5 lt.)



MONTE ROSSA . FRANCIACORTA

“ SANSEVÉ ”
SATÈN BRUT

Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi.

Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Data la sua personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali è stato chiamato Sansevé: termine derivante dal gaelico antico che significa salute!

DISPONIBILE NEI FORMATI:
Bottiglia Tradizionale (0,75 lt.)
Magnum (1,5 lt.)



MONTE ROSSA . FRANCIACORTA

“ COUPÉ ”
BRUT NATURE

Un nome evocativo che rimanda ad un immaginario fatto di passione, stile e spensieratezza.

Stati d'animo che il nuovo non dosato di Monte Rossa, composto prevalentemente da Chardonnay con una spruzzatina di Pinot nero, promette di regalare a chi lo sceglie.

Senza però dimenticare le sue origini: la parola “Coupé” deriva infatti dal verbo francese couper tradotto tagliare, un concetto che nell'enologia viene condensato nel termine Cuvée.

DISPONIBILE NEI FORMATI:
Bottiglia Tradizionale (0,75 lt.)
Magnum (1,5 lt.)



MONTE ROSSA . FRANCIACORTA

“ P.R. BRUT ”
BLANC DE BLANC

È il Franciacorta, nato per festeggiare i 35 anni di attività di Monte Rossa. Il suo nome è un omaggio ai fondatori dell'azienda con le stesse iniziali:

Paola Rovetta, pioniera in Franciacorta fin dagli anni settanta e il marito Paolo Rabotti, promotore e fondatore del Consorzio Franciacorta nonché primo presidente.

È un Blanc de Blanc frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadanza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dai migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare l'eccellenza non solo nei millesimati ma nell'intera sua produzione.

DISPONIBILE NEI FORMATI:
Bottiglia Tradizionale (0,75 lt.)
Magnum (1,5 lt.)



MONTE ROSSA . FRANCIACORTA

“ PRIMA CUVÉE ”
BRUT

*È il primo vino dell'azienda, il più diffuso
e rappresenta il biglietto da visita di Monte Rossa.
La Prima Cuvée è ottenuta con uve Chardonnay
e Pinot Nero con una piccola percentuale di Pinot Bianco.
L'affinamento minimo è di 20 mesi in bottiglia.
Si distingue per la sua semplicità che si traduce in finezza,
immediatezza, piacevolezza, caratteristiche fondamentali
per un Franciacorta di qualità.*

DISPONIBILE NEI FORMATI:
Bottiglia Tradizionale (0,75 lt.)
Magnum (1,5 lt.)
Jeroboam (3 lt.)
Mathusalem (6 lt.)



I NUMERI
DEL VINO

8.564.225 BOLLICINE

Le bollicine che sono contenute in una bottiglia di Prima Cuvée Brut.

9 CRU

I cru da cui normalmente provengono le uve che compongono la cuvée nel Cabochon.

24 MESI

I mesi di invecchiamento medio sui lieviti dei nostri Franciacorta.

215 PIO' BRESCIANI

I Pio' di vigneto docg governati da Monte Rossa.

1095 GIORNI

I giorni che passano mediamente dalla vendemmia all'uscita in commercio di una bottiglia di Prima Cuvée.

1972 d.C.

L'anno di fondazione di Monte Rossa.

3 VITIGNI

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero sono i vitigni tipici del Franciacorta.

60 LITRI

E' la resa massima ottenibile in litri di Franciacorta da cento chilogrammi di uva.

1967 d.C. Anno del primo disciplinare del Franciacorta e relativa DOC.

95 QUINTALI

La massima resa in uva per ettaro del Franciacorta.

30 MESI

Il tempo minimo di permanenza sui lieviti di un millesimato di Franciacorta.

1,5 LITRI

E' la capienza di un Magnum: pari a due bottiglie.

1570 d.C.

Anno a cui risale la prima testimonianza storica della produzione di vino con le bollicine in Franciacorta (*Gerolamo Conforti, Libellus de vini mordaci*).

1995 d.C. La Franciacorta ottiene la prima e unica DOCG italiana per un vino a rifermentazione naturale in bottiglia.

6 CALICI Il contenuto di una bottiglia normale di Franciacorta.

1277 d.C. Anno in cui viene usato per la prima volta in un documento ufficiale il termine Franciacorta.

365 OPPORTUNITÀ Sono i giorni consigliati durante l'anno per stappare una bottiglia di Franciacorta.

6 TIPOLOGIE Per il Franciacorta sono ammesse solo le seguenti tipologie di sapore: Non Dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi Sec.

1000 E 1 Gli abbinamenti consigliati con il Franciacorta.

MONTE ROSSA
LE NOSTRE REGOLE

- 1.** Prodotto ed elaborato solo nella zona vocata delimitata, nel rispetto del disciplinare di produzione e del Codice vitivinicolo della Franciacorta;
- 2.** Prodotto solo con uve Chardonnay (prevalenti) e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero provenienti della zona;
- 3.** Uva raccolta esclusivamente a mano in contenitori piccoli e obbligo di avere uve integre alla pressatura;
- 4.** Produzione massima dell'uva ad ettaro di terreno vitato da 9.000 a 10.000 Kg;
- 5.** Titolo alcolometrico minimo naturale 9,5 delle uve;
- 6.** Resa alla pressatura: da 154 Kg di uva si ottengono massimo 100 litri di vino base;
- 7.** Ottenuto unicamente utilizzando il metodo della lenta rifermentazione naturale in bottiglia;
- 8.** Prima tappatura con copertura metallica recante il logo della dominazione;
- 9.** Rifermentazione, maturazione e affinamento del vino in bottiglia avvengono seguendo i rigidi tempi, in luoghi e ambienti idonei sotto controllo termico, con temperature costanti sempre inferiori a 16°C;
- 10.** Minimo 25 mesi di maturazione ed elaborazione dalla vendemmia prima dell'immissione al consumo (almeno 18 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti per il Brut, 24 mesi per il Rosé ed il Satèn);

- 11.** Minimo 37 mesi di maturazione ed elaborazione dalla vendemmia prima della immissione al consumo per i Millesimati (almeno 30 mesi in bottiglia a contatto dei lieviti);
 - 12.** La bottiglia può essere millesimata (cioè recare l'anno della vendemmia), solo in particolari annate di grande pregio;
 - 13.** E' vietato specificare in etichetta il metodo di elaborazione "metodo classico" e utilizzare il termine "vino spumante";
 - 14.** La proporzione e la scelta dei Cru è una specializzazione aziendale che determina l'impronta del vino;
 - 15.** Per il Rosé il contenuto di uva Pinot Nero non deve essere inferiore al 30% del totale;
 - 16.** Per la produzione del Satèn, non è consentito l'impiego di uve Pinot Nero, ha una pressione in bollicine inferiore alle 5 atmosfere;
 - 17.** Devono essere osservate, durante tutte le fasi della lavorazione, le pratiche del metodo Franciacorta;
 - 18.** Dopo la sboccatura e l'aggiunta di sciroppo devono trascorrere almeno 2 mesi di affinamento prima dell'immissione al consumo.
-

MONTE ROSSA
RICONOSCIMENTI

100% TASTED BLIND	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Flamingo 92/100</i> • <i>Salvadek Extra Brut 2011 90/100</i> • <i>Sansevé Satèn 93/100</i>
DECANTER ASIA	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Silver medal 90/100 a Cabochon Fuoriserie N°021</i> • <i>Bronze medal 87/100 a Flamingo Rosé</i>
DECANTER WORLD WINE AWARDS	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bronze medal 87/100 a Salvadek extra brut 2011 e per Prima Cuvée Brut</i> • <i>Silver medal per Flamingo Rosé</i>
FALSTAFF ROSATI D'ITALIA TROPHY 2019	<i>92 points a Flamingo Rosé</i>
GUIDA AL BERE ROSA	<i>Rosa d'oro 93 punti Flamingo Rosé</i>
GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2020	<i>Faccino Doctor Wine per il vino Franciacorta Cabochon Fuoriserie N°021 con il punteggio di 95</i>
VINIBUONI D'ITALIA 2020	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Corona per Coupé Brut Nature</i> • <i>4 Stelle per Cabochon Fuoriserie N°021, per P.R. Brut e per Prima Cuvée</i> • <i>Gold per Cabochon Fuoriserie N°021 e per Coupé Brut Nature</i>
MERANO WINE FESTIVAL 2019 THE WINE HUNTER AWARD	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Gold per Cabochon Fuoriserie N°021 e per Coupé Brut Nature</i> • <i>Rosso per Flamingo Rosé e per Sansevé Satèn</i>
BIWA	<i>50 migliori vini d'Italia per Cabochon Fuoriserie N. 021</i>
BIBENDA GUIDA AIS 2020	<i>5 Grappoli per Cabochon Fuoriserie N°021</i>
ONAV PROSIT	<i>3 Prosit per Salvadek Extra Brut 2015</i>

VINIBUONI D'ITALIA 2019	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Corona per Cabochon Rosé Brut 2008</i> • <i>Corona del pubblico per Cabochon Rosé Brut 2008</i> • <i>4 Stelle per Cabochon Rosé Brut 2008, per P.R. Brut, per Prima Cuvée e per Cabochon Doppiozero Brut Nature 2012</i>
MERANO WINE FESTIVAL 2018 THE WINEHUNTER AWARD	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rosso per Flamingo Rosé, per Sansevé Satèn</i> • <i>Gold per Cabochon Doppiozero 2012 e per Cabochon 2012</i>
BIWA	<i>50 migliori vini d'Italia per Cabochon Rosé Brut Riserva 2008</i>
GARDININOTES.COM	<ul style="list-style-type: none"> • <i>95/100 punti per Cabochon Rosé Brut Riserva 2008</i> • <i>94+/100 punti per Cabochon Doppiozero Brut Nature 2012</i>
CSWWC TOM STEVENSON	<i>Silver per Flamingo Rosé</i>
GUIDA VITAE (AIS) 2019	<i>Quattro Viti per Cabochon Rosé Brut Riserva 2008</i>
BIBENDA GUIDA AIS 2019	<ul style="list-style-type: none"> • <i>5 Grappoli per Cabochon Doppiozero Brut Nature 2012</i> • <i>5 Grappoli per Cabochon Rosé Brut Riserva 2008</i>
I VINI DI VERONELLI	<i>Super Tre Stelle per Cabochon Rosé Brut Riserva 2008</i>
VINIPLUS	<i>Rosa Oro per Cabochon Rosé Brut Riserva 2008</i>

GUIDA VITAE (AIS)	<i>4 Viti per Cabochon Brut 2012</i>
VINIBUONI	<i>Golden Star per Sansèvé Satèn Brut</i>
GILBER & GAILLARD	<i>Gold Medal e 90+ per Cabochon Brut</i>
BIWA	<i>tra i 50 migliori vini d'Italia per Cabochon Brut 2012</i>
DOCTORWINE	<i>Faccino DoctorWine 95/100 per Cabochon Brut 2012</i>
BIBENDA	<i>5 grappoli per Cabochon Brut 2012</i>
CUCINA & VINI	<i>5 sfere per Cabochon Brut 2012</i>
WINE ADVOCATE (ROBERT PARKER)	<i>91 points per Cabochon Brut 2012 91+ points per Salvadek Extra Brut 2011 89 P.R.</i>
VINIPLUS LE ROSE D'ORO 2017	<i>Cabochon 2011</i>
VINIPLUS LE QUATTRO ROSE CAMUNE 2017	<i>Cabochon 2011 Sansèvé</i>
GUIDA VINIPLUS LOMBARDIA 2017	<i>Cabochon 2011</i>
GUIDA DI DOCTOR WINE 2017	<i>Sansèvé</i>
BIWA 2016	<i>Cabochon Stellato 2005</i>
BEST ITALIAN WINE AWARD 2015	<i>Cabochon Franciacorta DOCG 2005</i>
TOP 50 VINI PIÙ BUONI AL MONDO LUCA GARDINI	<i>Cabochon Franciacorta DOCG 2005</i>
GUIDA BIBENDA 2015	<i>Cabochon Brut 2009 5 Grappoli</i>
QUATTRO VITI AIS 2015	<i>Cabochon Brut 2009 4 Viti</i>

BEST ITALIAN WINE AWARD 2014	<i>Cabochon Brut 2009 Premio vino e tradizione</i>
SPARKLE 2014	<i>Franciacorta P.R. Brut 5 Sfere</i>
BEST ITALIAN WINE AWARD 2014	<i>Premio Exploi Monte Rossa Coupé</i>
GUIDA BIBENDA 2014	<i>Cabochon Brut 2008 5 Grappoli</i>
BIBENDA 2013 DUEMILAVINI	<i>Cabochon Rosé Riserva 2005 5 grappoli</i>
BEST ITALIAN WINE AWARDS 2013	<i>Cabochon Rosé Riserva 2005 50 migliori vini d'Italia</i>
SPARKLE CUCINA E VINI 2013	<i>Cabochon Brut 2008 Vino dell'emozione 2013</i>
SPARKLE CUCINA E VINI 2012	<i>Sansèvé Satèn 5 sfere</i>
EFFERVESCENTS DU MONDE 2011	<i>Franciacorta P.R. Brut Top Ten - Medaglia d'oro</i>
EFFERVESCENTS DU MONDE 2011	<i>Franciacorta P.R. Rosé Brut Medaglia d'oro</i>
GUIDA ORO DEI VINI DI VERONELLI 2011	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2005 Super 3 stelle</i>
GUIDA AI MIGLIORI VINI D'ITALIA 2011 D'AGATA & COMPARINI	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2005 Best 100</i>
BERE SPUMANTE 2011 DI CUCINA & VINI	<i>Franciacorta Sansèvé Satèn Brut 5 sfere di eccellenza</i>
DUEMILAVINI 11	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2005 5 Grappoli</i>

SPUMANTE D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO 2011	<i>Oscar Qualità Prezzo all'extra brut Savadek 2006</i>
VINI D'ITALIA 2011	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2005 Stella per 10 anni 3 bicchieri</i>
GUIDA SLOW WINE 2011	<i>Bottiglia alla Cantina</i>
BERE SPUMANTE 2010 DI CUCINA & VINI	<i>Franciacorta P.R. Brut 5 Sfere di eccellenza</i>
GUIDA AI MIGLIORI VINI D'ITALIA 2010 D'AGATA & COMPARINI	<i>Franciacorta Cabochon Brut 2004 Best 100</i>
EFFERVESCENTS DU MONDE 2009	<i>Franciacorta Cabochon Brut 2004 Medaglia d'argento</i>
DUEMILAVINI 09	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2004 5 Grappoli</i>
VINI D'ITALIA 09	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2004 3 Bicchieri</i>
BIBENDA & DUEMILAVINI	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2003 5 Grappoli - Oscar del Vino</i>
VINI D'ITALIA 08	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2003 3 Bicchieri</i>
I VINI DI VERONELLI 2005	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2000 Super Tre Stelle</i>
DUEMILAVINI 05	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2001 5 Grappoli</i>
VINI D'ITALIA 061	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2001 3 Bicchieri</i>
I VINI DI VERONELLI 2005	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2000 Super Tre Stelle</i>

DUEMILAVINI 05	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2001 5 Grappoli</i>
VINI D'ITALIA 05	<i>Franciacorta Brut Cabochon 2000 2 Bicchieri rossi</i>
VINI D'ITALIA 04	<i>Franciacorta Brut Cabochon 1999 3 Bicchieri Miglior Vino dell'anno</i>
VINI D'ITALIA 03	<i>Franciacorta Brut Cabochon 1998 3 Bicchieri</i>
VINI D'ITALIA 02	<i>Franciacorta Brut Cabochon 1997 3 Bicchieri</i>
VINI D'ITALIA 01	<i>Franciacorta Brut Satèn 3 Bicchieri</i>
VINI D'ITALIA 00	<i>Franciacorta Brut Satèn 3 Bicchieri</i>
VINI D'ITALIA 99	<i>Franciacorta Brut Cabochon 1993 3 Bicchieri</i>

CONFEZIONI
REGALO



CASSETTA DI LEGNO

Cassetta di legno da 1 a 6 bottiglie.



ASTUCCIO

Astuccio litografato da 1,2,3 bottiglie



MBAG

Borsa termica da 1,2,3 bottiglie

BICCHIERE PER BOTTIGLIA

BOTTIGLIA	CAPIENZA	CONTENUTO EQUIVALENTE	N° DI BICCHIERI
Bottiglia	750 ml	1 bottiglia	6
Magnum	1,5 lt	2 bottiglie	13
Jeroboam	3 lt	4 bottiglie	26
Mathusalem	6 lt	8 bottiglie	52

STIMA DI CONSUMO

LE OCCASIONI	BICCHIERI PER PERSONA	BOTTIGLIE NECESSARIE		
		10 PERSONE	20 PERSONE	50 PERSONE
Aperitivo	2	4	8	16
Pasto	2-3	5	10	25
Cocktail Party	3-4	7	14	35
Dessert	1	2	4	10





SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA SRL

Via Monte Rossa, 1 rosso - 25040

Bornato di Cazzago S. Martino (BS)

T. +39 030 725066/7254614 F +39 030 7750061

info@monterossa.com - www.monterossa.com