



MONTINA

FRANCIACORTA

Il nostro Franciacorta nasce dalla cura e dal rispetto per la terra che gli dà vita. Dall'impegno di chi la lavora, con la riconoscenza per le generazioni che ci hanno tramandato un sapere in continua evoluzione. Siamo felici di presentare la sua nuova identità. Il nostro nome diventa "Montina": rinunciamo all'articolo "La" che ci ha accompagnato per lunghi anni. Un nome più netto, semplice, affettuoso. Ed ecco le nostre nuove etichette, dalle tinte morbide e terrose. La tiara papale che rimanda alle nostre origini. Un abito più pulito, e bello. Per esaltare l'attenzione alle cose ben fatte, l'amore per la tradizione e insieme la consapevolezza della modernità, la passione grata per le nostre terre.

**QUELLO CHE TU EREDITI DAI TUOI PADRI,
RIGUADAGNATELO, PER POSSEDERLO**

Johann Wolfgang von Goethe



Our Franciacorta originates from the care and respect for the land that gives it life. From the commitment of those who work it, with gratitude for the generations that have passed down a continuously evolving knowledge to us. We are happy to present its new identity. Our name becomes 'Montina': we let go of the article 'La' that has accompanied us for many years. A clearer, simpler, and more affectionate name. And here are our new labels, with soft and earthy tones. The papal tiara that refers to our origins. A cleaner and more beautiful outfit. To enhance the attention to well-made things, the love for tradition, and at the same time, the awareness of modernity, the grateful passion for our lands.

**WHAT YOU INHERIT FROM YOUR FATHERS,
EARN IT BACK, TO POSSESS IT**

Johann Wolfgang von Goethe



I NOSTRI FRANCIACORTA

Si fa presto a dire ‘bollicine’. Un Franciacorta è infinitamente di più: ogni nostro vino è ottenuto attraverso il lungo e attento processo prescritto dal Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” (DOCG), con la rifermentazione in bottiglia, la sboccatura, e i tanti altri passaggi che dalla vigna portano nei vostri calici un Franciacorta - lo diciamo con orgoglio - fatto a regola d’arte.



OUR FRANCIACORTA

It’s easy to say “bubbles”. A Franciacorta is infinitely more. Each of our wines is obtained through the long and careful process required by the Regulations for the production of wines with denomination of controlled and guaranteed origin “Franciacorta” (DOCG). The process goes from second fermentation in the bottle, to disgorgement, and the many other passages that from the vineyard bring a Franciacorta into your glasses. We can proudly say that this is a wine made to perfection.



BENVENUTI
NELLA NOSTRA TENUTA IN FRANCIACORTA



WELCOME
TO OUR ESTATE IN FRANCIACORTA



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 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.

Montina was established in Monticelli Brusati, in the province of Brescia, just a few steps from Lake Iseo, the northern crown of Franciacorta. Here, the extraordinary microclimate, derived from the morphological conformation of the territory, provides the vineyards and olive trees with a perfect habitat for maturation and growth. In 1982, three of the Bozza brothers - Vittorio, Gian Carlo and Alberto - upheld the family's winemaking tradition by purchasing the estate, which was originally built in 1620 by Benedetto Montini, ancestor of Pope Paul VI. From 1986 to 2007, an 8,000 m² cellar was excavated into the hillside, where every year an average of 400,000 bottles is aged, preserving the ancient art of soft pressing using the "Torchio Verticale Marmonier". Within the Montina estate, there are additional attractions such as the Wine Shop, Villa Baiana with its Congress Centre, and the first Contemporary Art Gallery in Franciacorta.

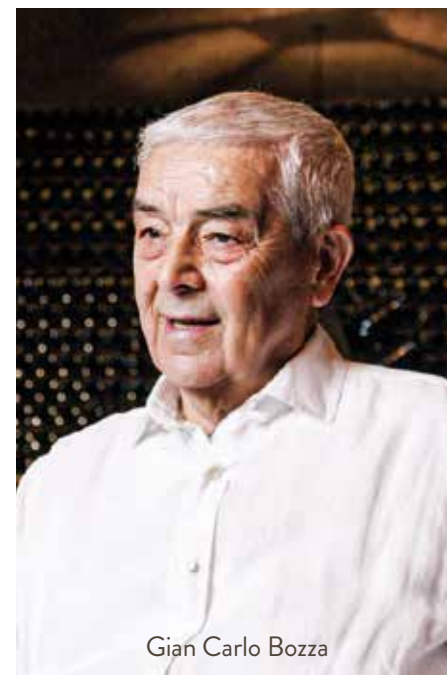
TRADIZIONE DI FAMIGLIA DI PADRE IN FIGLIO

La storia dell'azienda vitivinicola Montina ha le sue radici nel cuore della Franciacorta, dove il 28 aprile 1987 tre dei sette fratelli Bozza - Vittorio, Gian Carlo e Alberto - hanno dato vita a questa avventura. Fin dall'infanzia, la passione per la terra e l'enologia ha permeato le loro vite, influenzati dal loro padre, Fioravante Antonio (affettuosamente chiamato Fiore), che coltivava i vigneti e produceva vino rosso, e dalla madre Vittoria Gaia (conosciuta come Gina), che gestiva la propria osteria nel pittoresco Monticelli Brusati, il paese in provincia di Brescia dove tutti sono nati. Le origini di Montina risalgono al lontano 1620, un'epoca in cui la casa padronale era di proprietà di una nobile famiglia bresciana guidata da Benedetto Montini, antenato di Papa Paolo VI. È da questo illustre cognome che trae origine il toponimo "Montina". Oggi i valori della famiglia Bozza sono custoditi anche dai nipoti Michele, Daniele ed Anna, che li interpretano con rispetto e sensibilità alle sfide dei tempi moderni.



FAMILY TRADITION FROM FATHER TO SON

The history of the Montina winery has its roots in the heart of Franciacorta, where on April 28, 1987, three of the seven Bozza brothers - Vittorio, Gian Carlo and Alberto - embarked on this adventure. Since childhood, a passion for the land and enology has permeated their lives, influenced by their father, Fioravante Antonio (affectionately called Fiore), who cultivated vineyards and produced red wine, and their mother Vittoria Gaia (known as Gina), who ran her own tavern in the picturesque Monticelli Brusati, the village in the province of Brescia where all of them were born. The origins of Montina date back to the distant year of 1620, a time when the manor house was owned by a noble family from Brescia led by Benedetto Montini, ancestor of Pope Paul VI. It is from this illustrious surname that the toponym "Montina" originates. Today, the values of the Bozza family are also preserved by their grandchildren Michele, Daniele and Anna, who interpret them with respect and sensitivity to the challenges of modern times.



Gian Carlo Bozza



Vittorio Bozza



Alberto Bozza



Michele Bozza

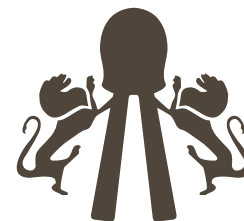


Anna Bozza



Daniele Bozza

QUANDO SCEGLI
UN FRANCIACORTA
D'AUTORE, TI SENTI
UN PO' ARTISTA
ANCHE TU

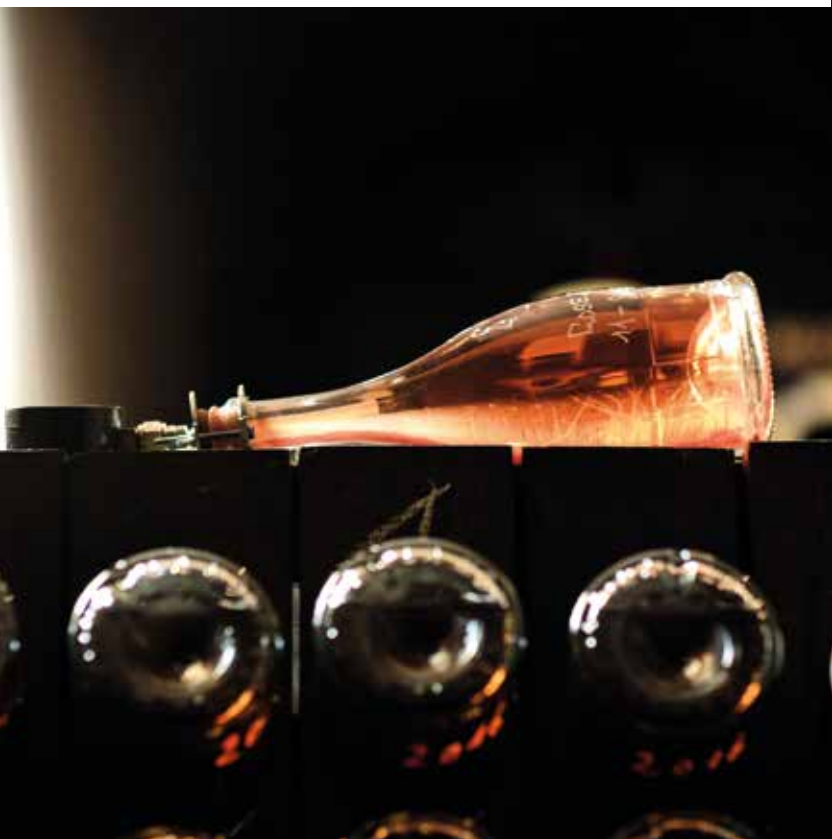


CHOOSING
A FRANCIACORTA
MASTERPIECE BRINGS
OUT THE ARTIST
IN YOU

METODO FRANCIACORTA
NORME RIGIDE
PER OTTENERE VINI
DI ASSOLUTA
QUALITÀ



THE FRANCIACORTA
METHOD:
STRICT
REGULATIONS
FOR PREMIUM WINES



Le Tenute Montina sono situate in un territorio che occupa uno splendido lembo di terra tra il Lago di Iseo e l'anfiteatro morenico della Franciacorta, in una zona che gode di uno speciale microclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. È il metodo Franciacorta a garantire ancora oggi la qualità di ogni singola bottiglia. Norme rigide e scrupolose per ottenere vini di assoluta qualità: impiego esclusivamente di vitigni nobili, raccolta a mano, rifermentazione naturale in bottiglia e successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti, non inferiore ai 18 mesi per le basi, 30 per i Millesimati e ben 60 mesi per le Riserve. I vigneti di Montina si sviluppano su di una superficie di circa 72 ettari, dislocati in 7 Comuni franciacortini. Per garantire ulteriormente processi rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo Montina segue un sistema agricolo certificato SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata).



The Montina Estate is located in an area that occupies a splendid stretch of land between Lake Iseo and the morainic amphitheater of Franciacorta, in an area blessed with a special microclimate particularly favorable to vine cultivation. It is the Franciacorta method that still guarantees the quality of each individual bottle today. Strict and scrupulous regulations to ensure wines of absolute quality: exclusive use of noble grape varieties, hand harvesting, natural refermentation in the bottle, followed by slow maturation and refinement on the yeast, not less than 18 months for base wines, 30 for Vintage, and at least 60 months for Reserves. Montina's vineyards cover an area of approximately 72 hectares, spread across 7 municipalities in Franciacorta. To further ensure environmentally friendly processes and human health, Montina follows a certified Integrated Production National Quality System (SQNPI).

UNITÀ VOCAZIONALI DELLA FRANCIACORTA
FUNCTIONAL UNITS OF FRANCIACORTA

Fluvio glaciale
Fluvio glacial

Colluvi distali
Extreme edge hill
foot deposit

Morenico profondo
Deep morainal

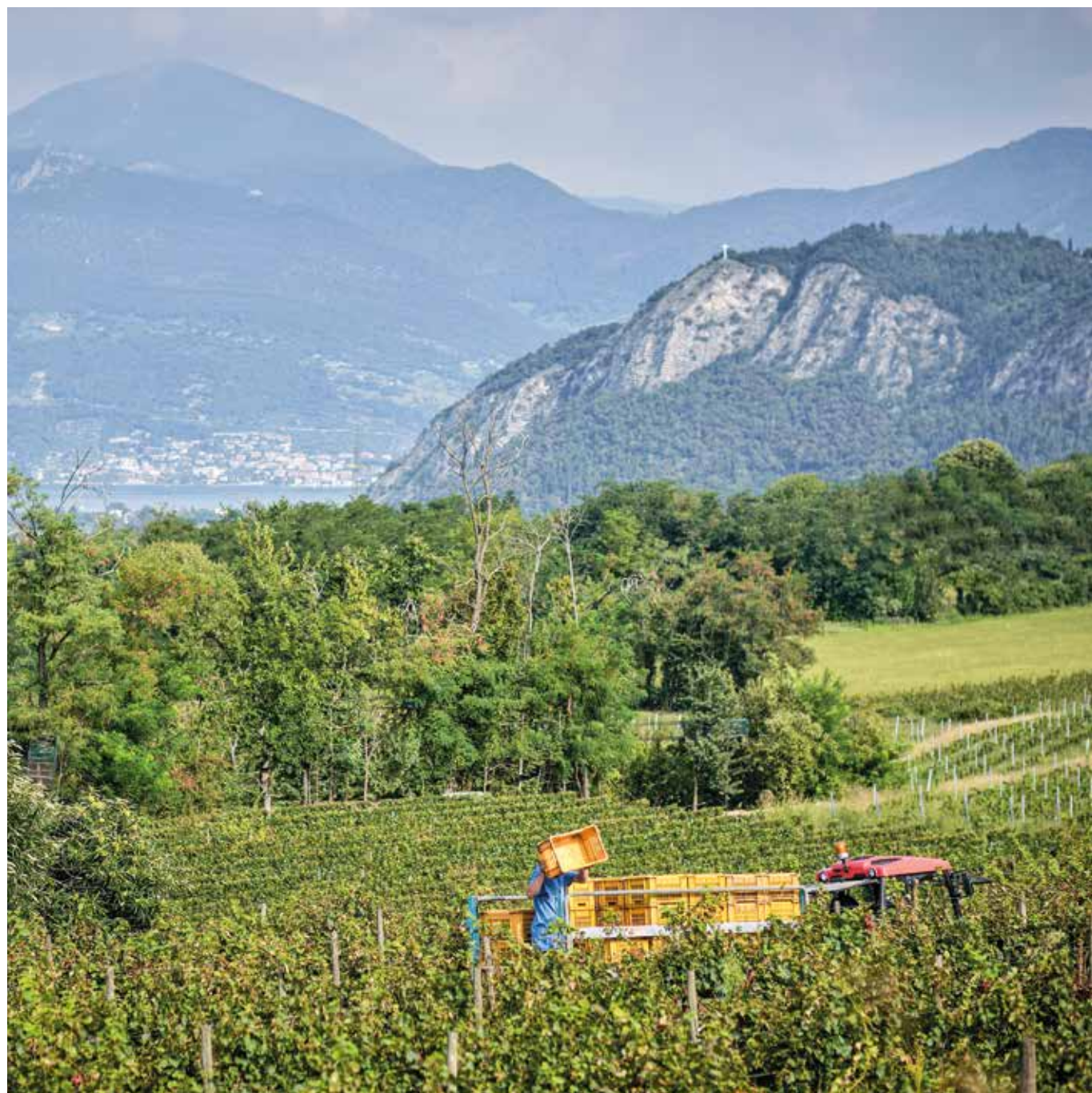
Depositi fini
Fine grained deposit

Morenico sottile
Shallow morainal

Colluvi gradonati
Stepped hill foot deposit



Rielaborazione cartografica su base CTR 1994
(arch. A. Pezzola, arch. A. Guerini)



FRANCIACORTA BRUT
LA NOSTRA TERRA / OUR LAND

VARIETÀ DELLE UVE

GRAPE VARIETY

Chardonnay 85% (10% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 15%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

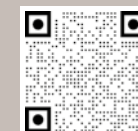
REFINEMENT

Almeno 22 mesi / at least 22 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

SUGAR RESIDUE

6 gr/l





FRANCIACORTA EXTRA BRUT LA NOSTRA UVA / OUR GRAPES

VARIETÀ DELLE UVE

GRAPE VARIETY

Chardonnay 80% (10% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 20%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

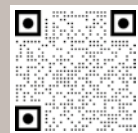
REFINEMENT

Almeno 22 mesi / at least 22 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

SUGAR RESIDUE

3,5 gr/l



FRANCIACORTA SATÈN IL NOSTRO CIELO / OUR SKY

VARIETÀ DELLE UVE

GRAPE VARIETY

Chardonnay 100% (25% in legno / in wooden barrels)

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

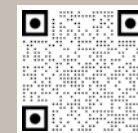
REFINEMENT

Almeno 28 mesi / at least 28 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

SUGAR RESIDUE

7 gr/l



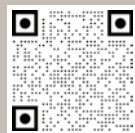


FRANCIACORTA ROSÉ DEMI SEC
I NOSTRI FIORI / OUR FLOWERS

VARIETÀ DELLE UVE
GRAPE VARIETY
Pinot nero 65% - Chardonnay 35%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI
REFINEMENT
Almeno 26 mesi / at least 26 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA
SUGAR RESIDUE
33 gr/l

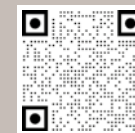


FRANCIACORTA ROSÉ EXTRA BRUT
LE NOSTRE FOGLIE / OUR LEAVES

VARIETÀ DELLE UVE
GRAPE VARIETY
Pinot Nero 85% (15% in legno / in wooden barrels) - Chardonnay 15%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI
REFINEMENT
Almeno 32 mesi / at least 32 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA
SUGAR RESIDUE
3,5 gr/l





FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT
LA NOSTRA LUNA / OUR MOON

VARIETÀ DELLE UVE

GRAPE VARIETY

Chardonnay 70% (20% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 30%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

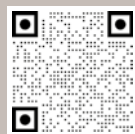
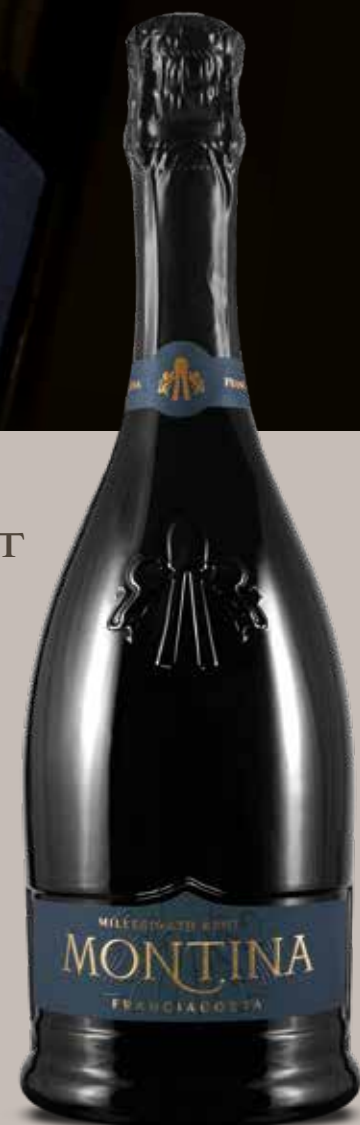
REFINEMENT

Almeno 48 mesi / at least 48 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

SUGAR RESIDUE

6 gr/l



FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO
LA NOSTRA ESSENZA / OUR ESSENCE

VARIETÀ DELLE UVE

GRAPE VARIETY

Chardonnay 75% (10% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 25%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

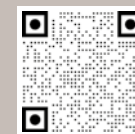
REFINEMENT

Almeno 36 mesi / at least 36 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

SUGAR RESIDUE

0 gr/l





FRANCIACORTA QUOR
LA NOSTRA STORIA / OUR HISTORY

VARIETÀ DELLE UVE

GRAPE VARIETY

Chardonnay 55% (30% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 45%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

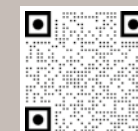
REFINEMENT

Almeno 68 mesi / at least 68 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

SUGAR RESIDUE

0 gr/l





FRANCIACORTA ROSSONERO AC MILAN

VARIETÀ DELLE UVE

GRAPE VARIETY

Chardonnay 85% (10% in legno / in wooden barrels) - Pinot Nero 15%

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

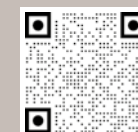
REFINEMENT

Almeno 22 mesi / at least 22 months

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

SUGAR RESIDUE

6 gr/l



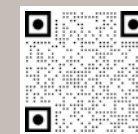


ROSSO DEI DOSSI
IL NOSTRO AUTUNNO / OUR AUTUMN

VINO ROSSO
RED WINE

AFFINAMENTO
REFINEMENT
Vasche acciaio e barrique / Steel vats and barriques

ALCOOL
ALCOHOL
13%



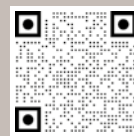


BIANCO PALANCA
I NOSTRI CAMPI / OUR FIELDS

VINO BIANCO
WHITE WINE

AFFINAMENTO
REFINEMENT
Vasche acciaio / Steel vats

ALCOOL
ALCOHOL
12,5%

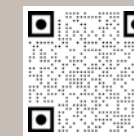


BIANCO RUBINIA
LA NOSTRA ALBA / OUR DAWN

VINO BIANCO
WHITE WINE

AFFINAMENTO
REFINEMENT
Barrique e tonneaux

ALCOOL
ALCOHOL
13%





GRAPPA CHARDONNAY IL NOSTRO SPIRITO / OUR SPIRIT

MATERIA PRIMA

RAW MATERIAL

Vinacce di Chardonnay / Chardonnay pomace

DISTILLAZIONE

DISTILLATION

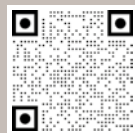
Artigianale, a vapore controllato, in alambicco di rame

Artisanal, steam-controlled, in copper alembic

ALCOOL

ALCOHOL

40%



GRAPPA DEI DOSSI IL NOSTRO SPIRITO BARRICATO / OUR BARRICADE SPIRIT

MATERIA PRIMA

RAW MATERIAL

Vinacce di Chardonnay e Pinto Nero / Chardonnay and Pinto Nero pomace

DISTILLAZIONE

DISTILLATION

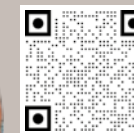
Artigianale, a vapore controllato, in alambicco di rame

Artisanal, steam-controlled, in copper alembic

ALCOOL

ALCOHOL

40%





VILLA BAIANA
DIMORA STORICA
PER EVENTI
IN FRANCIACORTA

VILLA BAIANA,
HISTORIC RESIDENCE
FOR EVENTS
IN FRANCIACORTA



Villa Baiana sorge in una meravigliosa dimora storica del 1620, immersa in un parco di alberi secolari. Agli ospiti offre un'ampia scelta di raffinati menù, curati da propri chef e pasticceri che ne garantiscono la genuina qualità. Gli ampi saloni, così come le sale più piccole ed intime, ne fanno un luogo adatto sia ad eventi privati che aziendali. Dal 2017 Villa Baiana è anche casa comunale, per la celebrazione di matrimoni con rito civile. Per fornire un servizio completo ai professionisti che cercano un luogo che sappia coniugare fascino, comodità e innovazione, all'interno della cantina è allestito un Centro Congressi dotato delle più moderne attrezzature audio e video. I valori della famiglia sono rappresentati in Villa Baiana dalla Direttrice Barbara Bozza.



Villa Baiana is nestled within a magnificent historical residence dating back to 1620, surrounded by a park of ancient trees. It offers to the guests a wide selection of refined menus, curated by our chefs and pastry chefs, ensuring genuine quality. The spacious halls, as well as the smaller and more intimate rooms, make it a suitable location for both private and corporate events. Since 2017, Villa Baiana has also served as the town hall for the celebration of civil weddings. To provide a comprehensive service to professionals seeking a venue that combines charm, convenience, and innovation, a Congress Center equipped with the most modern audio and video technologies is set up within the cellar. The family's values are represented at Villa Baiana by Director Barbara Bozza.



GALLERIA D'ARTE
CONTEMPORANEA
ESPOSIZIONI E MOSTRE
IN FRANCIACORTA

CONTEMPORARY
ART GALLERY
EXHIBITIONS
IN FRANCIACORTA



Presso la Tenuta ha sede l'esposizione permanente delle opere dell'artista milanese Remo Bianco (Dergano, Milano 1922 - Milano 1988), uno dei protagonisti dell'arte italiana tra gli anni Cinquanta e Settanta del secolo scorso. La cantina è dotata anche di una galleria riservata all'arte contemporanea, finalizzata ad ospitare mostre temporanee, presentazioni di libri ed eventi.



Inside the Estate there is the permanent exhibition of the works of the Milanese artist Remo Bianco (Dergano, Milan 1922 - Milan 1988). The artist was a major exponent of Italian art between the 1950s and 1970s. The cellar is also equipped has an area dedicated to contemporary art, aimed at hosting temporary exhibitions, book presentations and events.

VISITE GUIDATE ALLE CANTINE, DEGUSTAZIONI E WINE SHOP

La famiglia Bozza ha fatto della cultura del vino uno dei capisaldi del proprio lavoro per questo Montina è una «cantina aperta» che ogni giorno dell'anno accoglie gli ospiti con visite guidate e degustazioni. Anche l'enoteca di vendita diretta è aperta al pubblico tutti i giorni, weekend compresi.



GUIDED - CELLAR TOUR, TASTINGS AND WINE SHOP

The Bozza family has made wine culture one of the cornerstones of their work, which is why Montina is an “open cellar” that welcomes guests every day of the year with guided tours and tastings. The direct sales wine shop is also open to the public every day, including weekends.



MONTINA

FRANCIACORTA

lamontina.com

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - Italy

T +39 030 65 32 78 - info@lamontina.it

