



Il Vino

Dall'unione dell'esperienza della famiglia Antinori e la vocazione di un territorio, la Franciacorta, nascono nella Tenuta Montenisa i "Classici" Marchese Antinori Cuvée Royale, Rosé e Blanc de blancs. Una selezione di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco.

Dati Storici

La Tenuta Montenisa è situata nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino, vicino al lago d'Iseo. I vigneti circostanti la villa di proprietà della famiglia Maggi sono il cuore della produzione di Marchese Antinori Franciacorta dal 1999.

Vinificazione

Il mosto 'fiore' è stato sottoposto alla prima fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei 24 mesi successivi.



Note Degustative

Colore giallo scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. Al naso è fragrante ed immediato, con note floreali e di frutta che richiamano la mela e la pesca a polpa bianca. Al palato si contraddistingue per la sua vivacità e freschezza accompagnata da un buon equilibrio e da una spiccata eleganza. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9°C *Abbinamenti e occasione di consumo:* Durante antipasti, aperitivi o primi piatti a base di pesce. La sua spiccata freschezza lo rende perfetto anche per un piacevole dopocena.