Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Der Wein

Marchese Antinori Rosé entfaltet mit großer Persönlichkeit und intensivem vibrierendem Duftbouquet den Charakter des Pinot Nero aufs Beste. Der lange Verbleib auf den Hefen betont die Besonderheiten dieses Weins mit seiner Farbe von blassem Zwiebelschalengelb, dem cremigen Schaum und der feinen anhaltenden Perlage. An der Nase duftend und kraftvoll, geprägt vom unverwechselbaren Charakter des Pinot Nero und leichten Anklängen an getrocknete Wildblumen. Am Gaumen zeichnet er sich durch Frische in perfekter Ausgewogenheit mit Struktur aus, ein Wein von bemerkenswerter Harmonie und Eleganz.

Geschichte

Das Gut Montenisa liegt im Herzen von Franciacorta in der Nähe von Borgo di Calino und dem See Iseo. Die Weinberge, die die Villa im Besitz der Familie Maggi umgeben, sind das Herz der Produktion von Marchese Antinori Franciacorta seit 1999.

Vinifikation

Die erste alkoholische Gärung des Vorlaufmosts erfolgte in Inox-Edelstahltanks. Anschließend 24 Monate Sekundärgärung in der Flasche im Kontakt mit den Hefen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Degustationsnotizen

In der Farbe blasses Zwiebelschalengelb. Cremiger Schaum mit feiner anhaltender Perlage. An der Nase duftend und kräftig, geprägt von der unverwechselbaren Pinot Nero-Note und einem Hauch von getrockneten Wildblüten. Am Gaumen zeichnet der Wein sich aus durch Frische in perfekter Ausgewogenheit mit der Struktur, so dass bemerkenswerte Harmonie und Eleganz entstehen. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 7 und 9 ° C.
Passende Gerichte und Anlässe: Ausgewogenheit und Harmonie machen diesen Rosé zum idealen Begleiter für ein Mahl auf der Basis von Krustentieren, Taube oder allgemein weißem Fleisch. Dank seiner Vielseitigkeit ist er auch interessant zu Desserts auf der Basis von Waldbeeren und zartbitterer Schokolade.