



Der Wein

Aus dem Zusammenspiel der Erfahrung der Familie Antinori und einem so berufenen Weinbaugebiet wie Franciacorta entstehen in der Tenuta Montenisa die "Klassischen" Marchese Antinori Cuvée Royale, Rosé und Blanc de Blancs. Eine Selektion von Beeren der Rebsorten Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco.

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. 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.

Weinbereitung

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



Verkostungsnotizen

In der Farbe blassgelb, cremiger Schaum mit feiner anhaltender Perlage. An der Nase duftend und prompt, mit Blüten- und Fruchtnoten, die an Apfel und Pfirsich mit weißem Fleisch erinnern. Am Gaumen auffallende Lebhaftigkeit und Frische, begleitet von guter Ausgewogenheit und ausgeprägter Eleganz. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 7 und 9° C. *Passende Gerichte und Anlässe:* Zu Vorspeisen, Aperitifs oder ersten Gängen auf Fischbasis. Die ausgeprägte Frische macht ihn perfekt auch für einen angenehmen Abend nach dem Mahl.