



Der Wein



Marchese Antinori Blanc de Blancs wird erzeugt aus den besten Chardonnay-Beeren, manchmal mit einem kleinen Anteil von Pinot Bianco, eine elegante Cuvée von raffinierter Frische. Der lange Verbleib auf den Hefen verleiht dem Wein ein lebhaftes blumiges und fruchtiges Profil, große Ausgewogenheit und Finesse.

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 erfolgt in Inox-Edelstahltanks, anschließend 24 Monate Sekundärgärung in der Flasche im Kontakt mit den Hefen.



Degustationsnotizen

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.