Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Weinbereitung

Ein außergewöhnlicher Jahrgang für das Anbaugebiet Franciacorta, geprägt von guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die es ermöglichten, Weine von kräftigem aromatischem und mineralischem Profil zu erzeugen. Der Charakter der Pinot Nero-Rebe verleiht dem Wein Eleganz und Kraft, verbunden mit der Komplexität durch die lange Verfeinerung auf den Hefen.

Degustationsnotizen

In der Farbe ein heller Goldton. Rebsortentypisches Aroma mit Anklängen an rotschalige Früchte. Am Gaumen schmeicheln die charakteristischen Pinot Nero-Noten mit Harmonie und Eleganz. Ein komplexer ausgewogener Wein. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 7 und 9° C.

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.