Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

This 2011 vintage will be remembered as one of the finest in history in the Franciacorta production zone. The growing season, characterized by excellent temperature swings between daytime heat and nighttime coolness, allowed the grapes to express the elegance and balance of this terroir.

Weinbereitung

Die alkoholische Gärung erfolgt zum Teil in Inox-Edelstahltanks und zum Teil in Barriques. Anschließend 60 Monate Sekundärgärung in der Flasche im Kontakt mit den Hefen.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

In der Farbe blassgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiver anhaltender Duft. Am Gaumen verleihen die Noten von Früchten mit weißem Fleisch dem Wein Eleganz und Feinheit. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 7 und 9° C. *Passende Gerichte und Anlässe:* Die diesen Wein charakterisierende Eleganz und Feinheit machen ihn besonders geeignet als Begleiter zu ersten Gängen von mittlerer geschmacklicher Intensität und zu weißem Fleisch, Fischsuppen und Fisch im Allgemeinen.