



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.

Weinbereitung

Die erste alkoholische Gärung des Vorlaufmosts erfolgt in Inox-Edelstahltanks. Anschließend 36 Monate Sekundärgärung in der Flasche im Kontakt mit den Hefen.



Verkostungsnotizen

In der Farbe blassgelb, cremiger Schaum mit feiner anhaltender Perlage. Aromatisch werden Noten von weißem Pfirsich, Brotkruste und Hefe wahrgenommen. Bemerkenswerte Ausgewogenheit und die typische Lebhaftigkeit des Brut. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 7 und 9° C. *Passende Gerichte und Anlässe:* Das blumige und fruchtige Duftbouquet macht den Wein besonders geeignet zu Aperitifs oder zu Vorspeisen auf der Basis von Gemüse, Fisch oder weißem Fleisch.