Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Der Wein

Cuvée Royale wird aus einer Selektion der Rebsorten Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco der Tenuta Montenisa erzeugt. Eine Cuvée von ungewöhnlicher edler Harmonie, großer Ausdruckskraft und Eleganz. Der Verbleib auf den Hefen verstärkt den intensiven Duft mit Noten von weißem Pfirsich, Brotkruste und Hefe. Helle strohgelbe Farbe, cremiger Schaum und feine anhaltende Perlage. Am Gaumen ausgewogen, ausgeprägt die typische Lebhaftigkeit des Brut.

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 36 Monate Sekundärgärung in der Flasche im Kontakt mit den Hefen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Degustationsnotizen

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.