Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Donna Cora Satèn 2011

Classificazione
Franciacorta DOCG

Jahrgang
2011

Klima
A vintage, the 2011, which will be remembered as one of the finest in the entire history of Franciacorta. The seasonal weather, distinguished by optimal temperature swings between daytime and night-time hours, allowed the grapes to fully bring out the typical elegance and balance of the Franciacorta area.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Chardonnay-Trauben wurden ganz einer direkten schonenden Pressung unterzogen. Der Vorlaufmost, d.h. der Most der ersten Pressung, durchlief die alkoholische Gärung in Inox-Edelstahltanks und zu einem kleinen Teil in Barriques. Im Frühjahr des Folgejahres setzte der zweite Gärungsprozess in der Flasche ein; der Wein blieb 48 Monate 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 seit 1999 das Kernstück der Produktion von Marchese Antinori Franciacorta.

Verkostungsnotizen

Helle strohgelbe Farbe mit ganz leichten Goldreflexen, cremiger Schaum und eine delikate, feine und lang anhaltende Perlage. Delikates Aroma mit blumigen Noten und Anklängen an Früchte mit weißem Fleisch. Am Gaumen harmonisch, komplex und elegant. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 7 bis 9° C. *Passende Gerichte und Anlässe:* Besonders geeignet als Aperitif sowie als Begleiter zu Pasta-Gerichten mit Fisch, Fisch aus dem Ofen und weißem Fleisch.