Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Il Vino

Marchese Antinori Blanc de Blancs è prodotto dalle migliori uve Chardonnay e in alcuni casi una piccola percentuale di Pinot Bianco, per una cuvée elegante e dalla raffinata freschezza. La lunga permanenza sui lieviti dona al vino un vivace profilo floreale, fruttato e dal grande equilibrio e finezza.

Dati Storici

La Tenuta Montenisa è situata nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino, vicino al lago d'Iseo. I vigneti circostanti la villa di proprietà della famiglia Maggi sono il cuore della produzione di Marchese Antinori Franciacorta dal 1999.

Vinificazione

Il mosto 'fiore' è stato sottoposto alla prima fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei 24 mesi successivi.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Colore giallo scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. Al naso è fragrante ed immediato, con note floreali e di frutta che richiamano la mela e la pesca a polpa bianca. Al palato si contraddistingue per la sua vivacità e freschezza accompagnata da un buon equilibrio e da una spiccata eleganza. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9 °C *Abbinamenti e occasione di consumo:* Durante antipasti, aperitivi o primi piatti a base di pesce. La sua spiccata freschezza lo rende perfetto anche per un piacevole dopocena.