



no image

Clima

Un'annata, la 2009, eccezionale in Franciacorta. Il clima contraddistinto da buone escursioni termiche giornaliere ha consentito l'ottenimento di vini di elevato profilo aromatico e minerale, esaltando la personalità, l'eleganza e la potenza tipiche del Pinot Nero.

Vinificazione

Annata eccezionale per la Franciacorta, contraddistinta da buone escursioni termiche giornaliere che hanno consentito l'ottenimento di vini di elevato profilo aromatico e minerale. La personalità del Pinot Nero conferisce eleganza e potenza, unite alla complessità derivante da un lungo affinamento sui lieviti.

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.



Note Degustative

Colore dorato scarico. Aroma tipico e caratteristico del vitigno, con accenni di frutti a bacca rossa. Al palato le note peculiari del Pinot Nero donano armonia ed eleganza. Vino complesso ed equilibrato. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9°C.