



Contessa Maggi 2007

Classificazione

Franciacorta DOCG Riserva

Annata

2007

Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in parte in serbatoi di acciaio inox ed in parte in barrique. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei 60 mesi successivi.



Note Degustative

Colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente. Al palato le note di frutta a polpa bianca conferiscono al vino eleganza e finezza. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9 °C *Abbinamenti e occasione di consumo:* L'eleganza e la finezza che caratterizzano questo vino lo rendono particolarmente adatto per accompagnare primi piatti di media intensità e carni bianche, zuppe di pesce e pesce in generale.

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.