Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Contessa Maggi 2007

Classificazione
Franciacorta DOCG Riserva

Annata
2007

Clima
Il 2007 è stato un anno contraddistinto da un andamento climatico ideale per l'ottenimento di vini di grande pregio e personalità. La stagione primaverile ha consentito un avvio della ripresa vegetativa con anticipo rispetto alla media. Il periodo estivo, caratterizzato da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha consentito una maturazione graduale degli acini, esaltando la componente aromatica e gustativa delle uve, donando al vino finezza ed eleganza.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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.

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 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.