Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Contessa Maggi 2015

Classificazione
Franciacorta DOCG Riserva

Annata
2015

Clima
Un'annata contraddistinta generalmente da temperature superiori alle medie stagionali della regione. La 2015 ha donato vini di notevole intensità e struttura, capaci di esprimersi oggi come negli anni a venire.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

I grappoli interi, raccolti manualmente, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura e il mosto 'fiore' ottenuto dalla prima spremitura, ha affrontato la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata. Nella primavera dell'anno successivo il vino ha iniziato il processo di seconda fermentazione in bottiglia rimanendo a contatto con i lieviti per un lungo periodo.

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

Note degustative Contessa Maggi si presenta di un colore giallo paglierino intenso; la spuma mostra un perlage fine e persistente. Al naso è intenso e raffinato. Al palato è complesso e di ottima struttura, contraddistinto da note di frutta a polpa bianca. Ottimo il potenziale di affinamento. **Abbinamento consigliato e temperatura di servizio** L'eleganza e la finezza del Contessa Maggi sono particolarmente adatte per accompagnare primi piatti di media intensità e carni bianche, zuppe di pesce e pesce in generale. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 ed i 9 °C.