



## Il Vino

Dall'unione dell'esperienza della famiglia Antinori e la vocazione di un territorio, la Franciacorta, nascono nella Tenuta Montenisa i "Classici" Marchese Antinori Cuvée Royale, Rosé e Blanc de blancs. Una selezione di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco.

### Note Degustative

Colore giallo scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. A livello aromatico si colgono note di pesca a polpa bianca, crosta di pane e lieviti. Notevole equilibrio e vivacità tipica del Brut. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9° C *Abbinamenti e occasione di consumo:* Le sue fragranze floreali e fruttate lo rendono particolarmente adatto in occasione di aperitivi o antipasti a base di verdure, pesce e carni bianche.

### 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 successivi 36 mesi.