



Il Vino

Cuvée Royale nasce dalla selezione delle uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco di Tenuta Montenisa, per una cuvée dall'armonia inedita e preziosa, dalla grande espressività ed eleganza. La permanenza sui lieviti esalta il suo intenso profumo con note di pesca bianca, crosta di pane e lieviti. Ha un colore giallo paglierino scarico e una spuma cremosa con perlage fine e persistente. Al palato è equilibrato ed esalta la vivacità tipica del Brut.

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.



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.