Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Donna Cora Satèn 2011

Classificazione
Franciacorta DOCG

Annata
2011

Clima
Un'annata, la 2011, che sarà ricordata come una delle migliori nella storia della Franciacorta. Il decorso stagionale, contraddistinto da ottimali escursioni termiche tra le ore diurne e notturne, ha garantito l'ottenimento di uve capaci di esaltare al massimo l'eleganza e l'armonia tipiche del terroir della Franciacorta.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

I grappoli interi di Chardonnay sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura. Il mosto 'fiore', cioè quello ottenuto dalla prima spremitura, è stato sottoposto alla prima fermentazione alcolica che è avvenuta in serbatoi di acciaio inox ed in piccola parte in barrique. Verso la primavera dell'anno successivo il vino ha iniziato il secondo processo di fermentazione in bottiglia rimanendo a contatto con i lieviti per un periodo di 48 mesi.

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 paglierino scarico con leggerissimi riflessi dorati, spuma cremosa con perlage fine e persistente. Aroma delicato con richiami di note floreali di frutti a polpa bianca. Al palato si presenta armonico, complesso ed elegante. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9 °C. *Abbinamenti e occasione di consumo:* Particolarmente adatto per essere consumato sia come aperitivo che accompagnato a piatti a base di pasta con pesce, pesce al forno e carni bianche.