Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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.

Il vino

Marchese Antinori Rosé nasce per esprimere al meglio le peculiarità del Pinot Nero attraverso una grande personalità e profumi intensi e vibranti. La lunga permanenza sui lieviti esalta le caratteristiche di questo vino, con il suo colore buccia di cipolla scarico, la spuma cremosa e il perlage fine e persistente. Al naso è fragrante e deciso, contraddistinto dall'inconfondibile peculiarità del Pinot Nero, dai lievi sentori di fiori selvatici secchi. Al palato si contraddistingue per la sua freschezza in perfetto equilibrio con la struttura; un vino di notevole armonia ed eleganza.

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 24 mesi.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Colore buccia di cipolla scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. A livello aromatico è fragrante e deciso, contraddistinto dall'inconfondibile peculiarità del Pinot Nero, dai vaghi sentori di fiori selvatici secchi. Al palato si contraddistingue per la sua freschezza in perfetto equilibrio con la struttura, per un risultato di notevole armonia ed eleganza. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9 °C *Abbinamenti e occasione di consumo:* L'equilibrio e l'armonia di questo rosé ne fanno il compagno ideale per una cena a base di crostacei, piccione e carne bianche in genere. Per la sua versatilità sono interessanti anche gli abbinamenti con dessert a base di frutti di bosco e cioccolato mediamente amaro.