



Marchese Antinori

CONTESSA MAGGI

TENUTA MONTENISA



CLASSIFICAZIONE: Franciacorta D.O.C.G.

ANNATA: 2007

UVAGGIO: 75% Chardonnay, 25% Pinot Nero

VINIFICAZIONE: La fermentazione alcolica avviene in parte in serbatoi di acciaio inox ed in parte in barrique. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei 40 mesi successivi.

La temperatura di servizio ideale è compresa

tra i 7 e i 9°C

Alcool: 12,5% vol.

NOTE

DEGUSTATIVE: Colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente. Al palato le note di frutta a polpa bianca conferiscono al vino eleganza e finezza.

**ABBINAMENTI
OCCASIONE DI
CONSUMO:** L'eleganza e la finezza che caratterizzano questo vino lo rendono particolarmente adatto per accompagnare primi piatti di media intensità e carni bianche, zuppe di pesce e pesce in generale.

DATI STORICI: La Tenuta Montenisa è situata nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino, vicino al lago d'Iseo. Nel 1999 le famiglie dei Marchesi Antinori e dei Conti Maggi si sono accordate sulla gestione delle terre circostanti la villa padronale, con l'obiettivo di produrre da questi nobili vigneti un grande Franciacorta.