



Marchese Antinori
TENUTA MONTENISA

CUVÉE ROYALE

TENUTA MONTENISA



CLASSIFICAZIONE: Franciacorta D.O.C.G.

ANNATA: NV

UVAGGIO: 78% Chardonnay, 12% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

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.

La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9° C

Alcool: 12,5% vol.

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 di vivacità tipica del Brut.

ABBINAMENTO 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. 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.