



Marchese Antinori

ROSÉ

TENUTA MONTENISA



CLASSIFICAZIONE: Franciacorta D.O.C.G.

ANNATA: NV

UVAGGIO: 100% Pinot Nero

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.

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

Alcool: 12,5% vol.

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.

ABBINAMENTO 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.

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.