



Marchese Antinori

Marchese Antinori Cuvée Royale

Classificazione
Franciacorta DOCG

Annata
No Vintage

Uvaggio
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento

Le uve, all'arrivo in cantina, sono state direttamente sottoposte a una soffice pressatura. Il mosto 'fiore', ottenuto dalla prima spremitura, è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino ha successivamente iniziato il processo di seconda fermentazione in bottiglia, rimanendo in affinamento ed a contatto con i lieviti per un lungo periodo.

Grado alcolico
12,5% Vol.

Dati storici

Tenuta Montenisa si trova nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino. La storia della proprietà, appartenente nel secolo scorso alla famiglia Maggi, si unisce inevitabilmente con quella delle Mille Miglia: Conte Aymo Maggi fu, infatti, uno dei fondatori di questa storica corsa automobilistica. Anche la moglie, la Contessa Camilla Maggi, era un personaggio popolare nella zona della Franciacorta per le sue numerose iniziative benefiche e sociali. Nella tenuta sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si

prestano alla produzione del Franciacorta: Chardonnay, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, Pinot Nero, capace di conferire struttura e personalità, Pinot Bianco, sapido e minerale. La raccolta delle uve è svolta manualmente, con un'attenta selezione dei grappoli. Per la vendemmia si usano cassette di piccole dimensioni per evitare la rottura degli acini ed il pericolo di inizio fermentazione. La spremitura soffice ha luogo con moderne presse pneumatiche. Marchese Antinori Cuvée Royale nasce dalla selezione delle uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot Bianco di Tenuta Montenisa, per una cuvée dall'armonia inedita e preziosa, dalla grande espressività ed eleganza.

Note degustative

Il Marchese Antinori Cuvée Royale si presenta di un colore giallo scarico ed una spuma cremosa con perlage fine e persistente. Al naso colpisce per le piacevoli note di pesca a polpa bianca ben in armonia con aromi di crosta di pane e lieviti. Al palato è equilibrato ed esalta la vivacità tipica del Brut.

Abbinamento consigliato e temperatura di servizio

Le tipiche fragranze floreali e fruttate rendono il Marchese Antinori Cuvée Royale un ideale compagno per aperitivi, antipasti a base di verdure, pesce, carni bianche e primi piatti non eccessivamente elaborati. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 ed i 9 °C.

