



Marchese Antinori



Marchese Antinori Rosé

Classificazione

Franciacorta DOCG

Annata

No Vintage

Uvaggio

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte manualmente 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 e 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. Il Marchese Antinori Rosé nasce per esprimere al meglio le peculiarità del Pinot Nero attraverso una grande personalità e profumi intensi e vibranti.

Note degustative

Il Marchese Antinori Rosé si presenta di un colore buccia di cipolla scarico con spuma cremosa e 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.

Abbinamento consigliato e temperatura di servizio

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.

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