



Marchese Antinori



Marchese Antinori Blanc de Blancs

Classificazione
Franciacorta DOCG

Annata
No Vintage

Uvaggio
Chardonnay, in alcune annate una piccola percentuale di 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, ha raggiunto i 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 Blanc de Blancs è prodotto dalle migliori uve Chardonnay ed in alcuni casi una piccola percentuale di Pinot Bianco, per una cuvée elegante e dalla raffinata freschezza.

Note degustative

Il Marchese Antinori Blanc de Blancs si presenta di un colore giallo scarico, con una spuma cremosa ed un perlage fine e persistente. Al naso è fragrante ed immediato, con note floreali e di frutta che richiamano la mela e la pesca a polpa bianca. Al palato si contraddistingue per la sua vivacità e freschezza accompagnata da un buon equilibrio e da una spiccata eleganza.

Abbinamento consigliato e temperatura di servizio

La raffinata freschezza del Marchese Antinori Blanc de Blancs è un accompagnamento ideale per antipasti, aperitivi o primi piatti a base di pesce. La sua spiccata eleganza lo rende perfetto anche per un piacevole dopocena.

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