Marchesi ANTINORI 26 GENERAZIONI

no image

Vinificazione

I grappoli interi, raccolti manualmente, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura e il mosto 'fiore' ottenuto dalla prima spremitura, ha affrontato la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata. Nella primavera dell'anno successivo il vino ha iniziato il processo di seconda fermentazione in bottiglia rimanendo a contatto con i lieviti per un lungo periodo.

Note Degustative

Note degustative Contessa Maggi si presenta di un colore giallo paglierino intenso; la spuma mostra un perlage fine e persistente. Al naso è intenso e raffinato. Al palato è complesso e di ottima struttura, contraddistinto da note di frutta a polpa bianca. Ottimo il potenziale di affinamento. **Abbinamento consigliato e temperatura di servizio** L'eleganza e la finezza del Contessa Maggi sono particolarmente adatte per accompagnare primi piatti di media intensità e carni bianche, zuppe di pesce e pesce in generale. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 ed i 9 °C.

Dati Storici

La Tenuta Montenisa è situata nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino, vicino al lago d'Iseo. I vigneti circostanti la villa di proprietà della famiglia Maggi sono il cuore della produzione di Marchese Antinori Franciacorta dal 1999.