



no image

Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in parte in serbatoi di acciaio inox ed in parte in barrique. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei 60 mesi successivi.

Note Degustative

Colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente. Al palato le note di frutta a polpa bianca conferiscono al vino eleganza e finezza. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9°C *Abbinamenti e occasione di consumo:* L'eleganza e la finezza che caratterizzano questo vino lo rendono particolarmente adatto per accompagnare primi piatti di media intensità e carni bianche, zuppe di pesce e pesce in generale.

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.