



no image

Vinificazione

I grappoli interi di Chardonnay sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura. Il mosto 'fiore', cioè quello ottenuto dalla prima spremitura, è stato sottoposto alla prima fermentazione alcolica che è avvenuta in serbatoi di acciaio inox ed in piccola parte in barrique. Verso la primavera dell'anno successivo il vino ha iniziato il secondo processo di fermentazione in bottiglia rimanendo a contatto con i lieviti per un periodo di 48 mesi.

Note Degustative

Colore giallo paglierino scarico con leggerissimi riflessi dorati, spuma cremosa con perlage fine e persistente. Aroma delicato con richiami di note floreali di frutti a polpa bianca. Al palato si presenta armonico, complesso ed elegante. La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 e i 9°C. *Abbinamenti e occasione di consumo:* Particolarmente adatto per essere consumato sia come aperitivo che accompagnato a piatti a base di pasta con pesce, pesce al forno e carni bianche.

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.