



Marchese Antinori
TENUTA MONTENISA

Marchese Antinori Contessa Maggi Riserva Brut

Franciacorta DOCG



Région : Lombardia

Cépage(s) : Chardonnay / Pinot Nero

Degré d'alcool : 12,5%

Dégustation : D'une couleur jaune pâle aux reflets verdissants, ce vin offre des arômes intenses de fruits blancs persistants avec une saveur complexe mais équilibrée. C'est un vin structuré et élégant dont la personnalité exprime la tradition la plus classique de son territoire.

Temp. de service : 4-6°

Accord : Ce vin pétillant italien est idéal à l'apéritif, avec du poisson ou de la viande blanche.

Garde (années) : 3

Vinification : Le vin en bouteille se bonifie grâce à des levains, pendant de longues périodes, supérieures au minimum requis par le code de production ; le remuage est encore effectué à la main à travers l'utilisation de pupitres classiques, selon la tradition la plus ancienne. Une attention particulière est réservée à chaque bouteille. Dans les caves, les barriques de chêne français contribuent à rendre parfaites les bases des vins qui composeront la cuvée.

Type : Spumante brut (méthode champenoise)

RAFFINVINI

DEPUIS 1995
