



BLANC DE BLANCS

TENUTA MONTENISA



CLASSIFICAZIONE: Franciacorta D.O.C.G.

ANNATA: NV

UVAGGIO: 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco

VINIFICAZIONE: Il mosto 'fiore' è stato sottoposto alla prima fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti si è svolta nei 24 mesi successivi.

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

Alcool: 12,5% vol.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo scarico, spuma cremosa con 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 E OCCASIONE DI CONSUMO: Durante antipasti, aperitivi o primi piatti a base di pesce. La sua spiccata freschezza lo rende perfetto anche per un piacevole dopocena.

DATI STORICI: La Tenuta Montenisa è situata nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino, vicino al lago d'Iseo. Nel 1999 le famiglie dei Marchesi Antinori e dei Conti Maggi si sono accordate sulla gestione delle terre circostanti la villa padronale, con l'obiettivo di produrre da questi nobili vigneti un grande Franciacorta.