



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blancs

Elegante e dalla raffinata freschezza



Siamo in Franciacorta. In questa terra di grandi vini si coltiva la vite da sempre e la famiglia Antinori possiede una bella tenuta, dove si producono i classici DOCG, ottenuti con il metodo della ri-fermentazione in bottiglia. La tenuta si chiama Montenisa e si trova proprio nel cuore della Franciacorta, vicino al Borgo di Calino. Marchese Antinori Blanc de Blancs è prodotto dalle migliori uve Chardonnay, a cui talvolta viene aggiunta anche una piccola percentuale di Pinot Bianco per ottenere una cuvée elegante e dalla raffinata freschezza. Il mosto fiore viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio Inox. Una volta realizzato il vino base, la cuvée viene imbottigliata per la successiva presa di spuma, della durata di non meno di 24 mesi. Colore giallo scarico, questo Franciacorta DOCG si presenta nel bicchiere ricoperto di una bella spuma cremosa, sostenuta da un 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. In bocca, invece, si fa notare per la bella vivacità e la freschezza, accompagnata da un buon equilibrio e da una spiccata eleganza. Antipasti e aperitivi sono i momenti di consumo ideale. Ma grazie alla finezza dei suoi aromi e al dosaggio contenuto, è una bottiglia che si presta bene anche a essere messa in tavola per accompagnare pranzi e cene a tutto pesce.

Si può dire che la famiglia Antinori rappresenti il vino italiano nel mondo praticamente da quando esiste. E non sarebbe neppure tanto un'esagerazione dato che gli Antinori si dedicano alla vigna e alla cantina da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora ben 26 generazioni della famiglia si sono succedute alla guida del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti e apprezzati a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e ombre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il peculiare terroir, per produrre vini affascinanti e in qualche modo memorabili. Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solaja e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, annata dopo annata. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno Suolo ricco di minerali, fertile, ben drenato grazie ai ciottoli prodotti da glaciazioni millenarie

Esposizione Sud Est

Allevamento cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

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.

Sensazioni 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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.