DRINKS.

Cuvée Royale Marchese Antinori Franciacorta DOCG 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409760
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Franciacorta (Lombardie)
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A, Via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Florence, Italie
Marque	Marchesi Antinori
Туре	Vin mousseux
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	36 mois
Dégustation	Mousse intense avec des notes vives de pêche blanche, de pomme verte, de citron, de croûte de pain, de crème au beurre et de levure.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	de Chardonnay, Pinot Nero et Pinot Bianco
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Earmatura da

la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches

Description

Depuis 26 générations, la famille Antinori se consacre à la viticulture et au commerce du vin en Toscane. Tout a commencé en 1385, lorsque Giovanni di Piero Antinori a rejoint la guilde florentine des vignerons et des négociants en vin. Plus de 600 ans plus tard, c'est le Marquis Piero Antinori et ses filles Albiera, Allegra et Alessia qui contrôlent l'entreprise et ses cinq établissements vinicoles. Qu'il s'agisse de Chianti, de Montalcino, de Bolgheri ou de Franciacorta, qu'ils soient DOCG, DOC ou IGT, ils font tous partie du portefeuille des Marchesi Antinori.

La Cuvée Royale de Tenuta Montenisa, dans la région viticole de Franciacorta, est produite depuis plus de 20 ans à partir d'une sélection de Chardonnay, Pinot Nero et Pinot Bianco. Le vin de base est obtenu par la fermentation alcoolique du moût initial dans des cuves inox, suivie d'une fermentation secondaire de 36 mois en bouteille. Comme le vin reste toujours en contact avec les levures, il développe la mousse crémeuse caractéristique et le perlage fin et persistant.