

Marchesi Antinori - Cuvée Royale - franciacorta DCG

Vitigno:

Chardonnay + Pinot Bianco + Pinot Nero

Descrizione:

Cuvée Royale nasce dalla selezione delle uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco di Tenuta Montenisa, per una cuvée dall'armonia inedita e preziosa, dalla grande espressività ed eleganza. La permanenza sui lieviti esalta il suo intenso profumo con note di pesca bianca, crosta di pane e lieviti. Ha un colore giallo paglierino scarico e una spuma cremosa con perlage fine e persistente. Al palato è equilibrato ed esalta la vivacità tipica del Brut.

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 successivi 36 mesi.

Abbinamenti gastronomici:

Le sue fragranze floreali e fruttate lo rendono particolarmente adatto in occasione di aperitivi o antipasti a base di verdure, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TRA 7° E 9° C

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol