ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Brut "Cuvée Royale"



Caratterizzato da una intrigante vivacità

Cuvée Royale nasce da una selezione delle migliori uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco di Tenuta Montenisa. Siamo nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino, non distante dal lago d'Iseo. I vigneti circostanti la villa, di proprietà della famiglia Maggi, dal 1999 sono il cuore della produzione di Marchese Antinori in questa pregevole regione vinicola. Vino caratterizzato da una grande espressività ed eleganza, nasce da una lavorazione super accurata delle basi che poi vengono assemblate e imbottigliate per la successiva fase di ri-fermentazione in bottiglia che, nel caso di questo Franciacorta DOCG, si protrae per circa 36 mesi. La lunga permanenza sui lieviti esalta così il suo intenso profumo, con note di pesca bianca, crosta di pane e lieviti. Nel bicchiere si presenta di un piacevole colore giallo paglierino scarico, con una spuma cremosa ben sostenuta da un perlage fine e persistente. In bocca, invece, è soprattutto ben equilibrato ma anche caratterizzato da una intrigante vivacità, tipica del Brut. Servito ben fresco, tra i 7 e i 9° C, è il calice giusto con cui iniziare una cena tra amici. Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei, può accompagnare con soddisfazione anche piatti vegetariani e a base di carni bianche.

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 umbre 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, Solaia 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	Spumante Metodo Classico Brut DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
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 successivi 36 mesi.
Sensazioni	Colore giallo scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. A livello aromatico si colgono note di pesca a polpa bianca, crosta di pane e lieviti. Notevole equilibrio e vivacità tipica del Brut.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821