

Antinori

Issu de la Tenuta Montenisa (fondée en 1999 à Calino), ce vin incarne la quête d'élégance de la famille Antinori , un savoir-faire toscan appliqué à la précision lombarde.

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI



Alcool :12,50 %

Composition: 85% Chardonnay, 15% Pinot Blanc

Montenisa Blanc de Blancs Brut Franciacorta 0

Lombardie, Italie

Région et Vignobles

Le **Franciacorta** se situe en **Lombardie**, au sud du **lac d'Iseo**, dans un amphithéâtre glaciaire composé de dépôts morainiques, de sables et d'argiles calcaires. Ce terroir unique donne des vins naturellement frais, dotés d'une structure élégante et d'une acidité vive. Le climat, à la croisée de l'influence alpine et du lac, associe journées lumineuses et nuits fraîches, permettant une maturation lente et aromatiquement précise. L'altitude moyenne, entre **200 et 400 mètres**, favorise une expression fine du **Chardonnay** et du **Pinot Bianco**.

La **Tenuta Montenisa** est située près du village de **Calino** (Cazzago San Martino), au cœur de l'appellation. Les parcelles exposées sud et sud-est bénéficient d'un ensoleillement matinal et d'une bonne ventilation, préservant la pureté du fruit. Le domaine concentre sa production sur le Chardonnay, avec une touche de Pinot Bianco, pour des vins à la texture soyeuse, aux arômes floraux délicats et à la minéralité crayeuse caractéristique des grands Blancs de Blancs.

Vinification

Assemblage dominé par le **Chardonnay** (environ 85 %) complété de **Pinot Bianco** (environ 15 %). Les raisins sont vendangés manuellement, pressés en douceur, puis les vins de base fermentent en **inox à température contrôlée**, afin de préserver la précision et la pureté aromatique. L'assemblage recherche la finesse et la fraîcheur, plus que l'intensité autolytique.

La seconde fermentation s'effectue en bouteille selon la **Méthode Classique**, suivie d'un élevage de **24 mois sur lies**. Ce long repos confère une texture crémeuse et une bulle très fine, tout en conservant un fruit croquant et floral. Après le dégorgement, un dosage **Brut** vient équilibrer tension et longueur. Le degré d'alcool est d'environ **12 à 12,5 % vol.**. Le résultat : un Franciacorta d'une élégance précise, mariant la brillance italienne à la sophistication du style traditionnel.

Montenisa Blanc de Blancs Brut Franciacorta o

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille très clair aux reflets verdâtres, perlage fin et continu, mousse délicate.
- **Nez** : Zeste de citron, pomme, pêche blanche, jasmin, amande fraîche et brioche légère ; fond crayeux subtil.
- **Bouche** : Attaque nette et vive ; fruits du verger croquants soutenus par une bulle crémeuse. Les notes d'autolyse apportent de la rondeur ; minéralité saline et acidité ciselée prolongent une finale pure et persistante.

Le Saviez-vous ?

Le projet **Montenisa** a été fondé en 1999 autour de la villa historique de la famille **Maggi** à Calino. Le Franciacorta autorise, fait rare, l'usage du **Pinot Bianco** aux côtés du Chardonnay et du Pinot Noir, conférant aux Blancs de Blancs une touche florale et veloutée qui les distingue des Champagnes.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Huîtres et poissons crus** - La minéralité saline et la finesse de la bulle subliment la texture iodée.
- **Tempura de crevettes** - L'acidité tranche la friture et les bulles allègent la bouche.
- **Tarte au chèvre frais** - La richesse douce du fromage épouse la fraîcheur citronnée du vin.
- **Risotto au citron** - L'écho entre le zeste et l'acidité du vin crée un accord harmonieux et vibrant.

Robert Parker (RP) : 91 Points (0)

A blend of 85% Chardonnay and 15% Pinot Bianco, the NV Franciacorta Blanc de Blancs shows medium textural richness and creamy foam on the finish. This pretty sparkling wine is redolent of white peach, blanched almond and fresh brioche. The results are balanced and elegant. The creamy perlage carries over a mineral-laced mouthfeel. Some 50,000 bottles were produced.