



Marchese Antinori



Contessa Maggi

Classificazione

Franciacorta DOCG Millesimato

Annata

2016

Uvaggio

Chardonnay, Pinot Nero

Clima

La 2016 è stata una grande annata in Franciacorta, caratterizzata da ottimali escursioni termiche giornaliere durante la fase di maturazione; queste condizioni climatiche hanno favorito la massima espressione della complessità aromatica delle uve e garantito un'ottima struttura del vino.

Vinificazione e affinamento

I grappoli interi, raccolti manualmente, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura e il mosto 'fiore', ottenuto dalla prima spremitura, ha affrontato la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata. Nella primavera dell'anno successivo il vino ha iniziato il processo di seconda fermentazione in bottiglia rimanendo a contatto con i lieviti per un lungo periodo.

Grado alcolico

12% Vol.

Dati storici

Tenuta Montenisa si trova nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino. La storia della proprietà, appartenente nel secolo scorso alla famiglia Maggi, si unisce inevitabilmente con quella delle Mille Miglia: Conte Aymo Maggi fu, infatti, uno dei fondatori di

questa storica corsa automobilistica. Anche la moglie, la Contessa Camilla Maggi, era un personaggio popolare nella zona della Franciacorta per le sue numerose iniziative benefiche e sociali.

Nella tenuta sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione del Franciacorta: Chardonnay, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, Pinot Nero, capace di conferire struttura e personalità, Pinot Bianco, sapido e minerale. La raccolta delle uve è svolta manualmente, con un'attenta selezione dei grappoli. Per la vendemmia si usano cassette di piccole dimensioni per evitare la rottura degli acini ed il pericolo di inizio fermentazione. La spremitura soffice ha luogo con moderne presse pneumatiche. Contessa Maggi è elegante e raffinato come il nome che porta. Prodotto con selezionate uve Chardonnay e Pinot Nero, rappresenta una delle espressioni più pregiate della produzione di Franciacorta di Tenuta Montenisa.

Note degustative

Contessa Maggi si presenta di un colore giallo paglierino intenso; la spuma è piacevolmente cremosa e il perlage è fine e persistente. Al naso mostra complessità ed eleganza, richiamando le note tipiche varietali. Al palato esprime note di frutti a polpa bianca e si rivela complesso, armonico e contraddistinto da un'ottima struttura capace di donare al vino un'eccellente longevità.



Marchese Antinori

Abbinamento consigliato e temperatura di servizio

L'eleganza e la finezza del Contessa Maggi sono particolarmente adatte per accompagnare primi piatti di media intensità e carni bianche, zuppe di pesce e pesce in generale.

La temperatura di servizio ideale è compresa tra i 7 ed i 9 °C.