



*Marchese Antinori*



## **Donna Cora**

### **Classificazione**

Franciacorta DOCG Satèn

### **Annata**

2020

### **Uvaggio**

Chardonnay

### **Clima**

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite, favorendo un regolare germogliamento, avvenuto nella prima decade di aprile.

La fioritura si è svolta a partire dalla seconda decade di maggio, mese contraddistinto da un clima generalmente mite.

Le temperature inferiori alla media e le frequenti precipitazioni del mese di giugno hanno preceduto il clima asciutto e ventilato di luglio, garantendo un'ottimale fase di invaiatura e maturazione: le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno consentito l'ottenimento di uve ricche di aromi e contraddistinte da un'ottima acidità, ideale per la spumantizzazione.

La vendemmia ha avuto inizio nella metà di agosto per lo Chardonnay.

### **Vinificazione e affinamento**

Dopo la raccolta, rigorosamente manuale, i grappoli interi di Chardonnay sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura e il mosto 'fiore' ottenuto dalla prima spremitura è stato trasferito in tini di acciaio inox, dove ha avuto luogo 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 e il pericolo di inizio fermentazione. La spremitura soffice ha luogo con moderne presse pneumatiche. Donna Cora nasce per esprimere tutta la ricchezza e le molteplici sfumature delle uve Chardonnay vinificate in purezza.

### **Note degustative**

Donna Cora si presenta di un colore giallo paglierino, con una spuma dal perlage finissimo e persistente, caratteristiche peculiari del Franciacorta Satèn. Al naso è caratterizzato da eleganti note di fiori bianchi e da piacevoli sensazioni di frutta a polpa bianca. Al palato si rivela complesso ed equilibrato, espressione di un'annata dalla straordinaria eleganza.

### **Abbinamento consigliato e temperatura di servizio**

La piacevole complessità di Donna Cora è particolarmente adatta per accompagnare aperitivi e piatti a base di pasta con pesce, pesce al forno e carni bianche.

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