



*Marchese Antinori*



## **Donna Cora**

### **Classificazione**

Franciacorta DOCG Satèn

### **Annata**

2012

### **Uvaggio**

Chardonnay

### **Clima**

L'annata 2012 sarà ricordata come una delle più singolari dal punto di vista climatico, con un decorso stagionale caratterizzato da temperature più basse della media nella prima fase vegetativa e da un clima regolare nel periodo di maturazione. La produzione è risultata bassa dal punto di vista quantitativo ma contraddistinta da un'ottima qualità. Un'annata eccellente, capace di riflettersi nel vino attraverso un notevole equilibrio armonia.

### **Vinificazione e affinamento**

I grappoli interi di Chardonnay, raccolti manualmente, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura ed 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**

12,5% 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. 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 intenso, brillante; la spuma è cremosa e contraddistinta da un perlage delicato e persistente, caratteristiche del Franciacorta Satèn. Al naso è raffinato con piacevoli sensazioni di note floreali di frutta a polpa bianca. Al palato è armonico, complesso, elegante e dotato di una certa potenza.

### **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 ed i 9 °C.