



*Marchese Antinori*



## **Contessa Maggi**

### **Classificazione**

Franciacorta DOCG Millesimato

### **Annata**

2015

### **Uvaggio**

Chardonnay, Pinot Nero

### **Clima**

Un'annata contraddistinta generalmente da temperature superiori alle medie stagionali della regione. La 2015 ha donato vini di notevole intensità e struttura, capaci di esprimersi oggi come negli anni a venire.

### **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 mostra un perlage fine e persistente. Al naso è intenso e raffinato. Al palato è complesso e di ottima struttura, contraddistinto da note di frutta a polpa bianca. Ottimo il potenziale di affinamento.



*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.