



Marchese Antinori



Conte Aymo

Classificazione

Franciacorta DOCG Millesimato

Annata

2018

Uvaggio

Pinot Nero

Clima

La 2018 è stata un'annata più fresca e con precipitazioni più frequenti durante la stagione vegetativa rispetto alla media storica. Le ottimali escursioni termiche tra il giorno e la notte durante la fase di maturazione hanno consentito di ottenere uve dall'eccellente intensità aromatica che hanno donato vini di grande finezza.

Vinificazione e affinamento

I grappoli interi di Pinot Nero, raccolti manualmente, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura e il mosto 'fiore', ottenuto dalla prima spremitura, è stato trasferito in serbatoi 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 ed il pericolo di inizio fermentazione. La spremitura soffice ha luogo con moderne presse pneumatiche. Conte Aymo nasce dalla selezione delle migliori uve Pinot Nero. La tipicità del vitigno conferisce al vino struttura e personalità.

Note degustative

Conte Aymo 2018 si presenta di un colore giallo paglierino brillante; la spuma è cremosa e contraddistinta da un perlage fine e persistente. Al naso spicca per la tipicità varietale, con piacevoli sensazioni di frutti a bacca rossa. Al palato le note caratteristiche del Pinot Nero donano armonia ed eleganza. Un'annata capace di donare al vino una straordinaria finezza.



Marchese Antinori

Abbinamento consigliato e temperatura di servizio

L'eleganza e la personalità del Conte Aymo sono l'accompagnamento ideale per i piatti sia di pesce che di carne di media e alta intensità gustativa.

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