



*Marchese Antinori*



## **Conte Aimo**

### **Classificazione**

Franciacorta DOCG Millesimato

### **Annata**

2009

### **Uvaggio**

Pinot Nero

### **Clima**

Un'annata, la 2009, eccezionale in Franciacorta. Il clima contraddistinto da buone escursioni termiche giornaliere ha consentito l'ottenimento di vini di elevato profilo aromatico e minerale, esaltando la personalità, l'eleganza e la potenza tipiche del Pinot Nero.

### **Vinificazione e affinamento**

I grappoli interi di Pinot Nero, raccolti manualmente, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura ed il mosto 'fiore', ottenuto dalla prima spremitura, 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 Aimo 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 Aimo nasce dalla selezione delle migliori uve Pinot Nero. La tipicità del vitigno conferisce al vino struttura e personalità.

### **Note degustative**

Il Conte Aimo 2009 si presenta di un colore dorato 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, eleganza, complessità ed equilibrio.

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

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

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