



Marchese Antinori



Donna Cora

Classificazione
Franciacorta DOCG Satèn

Annata
2011

Uvaggio
Chardonnay

Clima

Un'annata, la 2011, che sarà ricordata come una delle migliori nella storia della Franciacorta. Il decorso stagionale, contraddistinto da ottimali escursioni termiche tra le ore diurne e notturne, ha garantito l'ottenimento di uve capaci di esaltare al massimo l'eleganza e l'armonia tipiche del terroir della Franciacorta.

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, 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
11,5% 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 dorato 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 ed elegante.

Abbinamento consigliato e temperatura di servizio



Marchese Antinori

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.