

Contessa Maggi

Classificazione

Franciacorta Millesimato DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Annata

2020

Uvaggio

Chardonnay e Pinot Nero

Clima

Il germogliamento ha avuto luogo nella prima decade di aprile e si è svolto regolarmente, favorito da un andamento meteorologico soleggiato ed asciutto. Queste condizioni hanno accompagnato le prime fasi dello sviluppo vegetativo favorendo una crescita regolare ed omogenea, sia per quanto riguarda la fioritura che l'allegagione, garantendo il perfetto stato fitosanitario delle piante.

Le scarse precipitazioni di questo periodo hanno garantito il perfetto stato sanitario delle piante. Il mese di giugno è stato per buona parte il più fresco degli ultimi cinque anni, a causa di frequenti eventi temporaleschi concentrati principalmente nei primi 20 giorni del mese che hanno abbassato le temperature medie.

Il clima asciutto e ventilato a partire da giugno, contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito l'ottimale maturazione e lo sviluppo della componente aromatica delle uve.

La vendemmia è iniziata il 17 agosto ed è terminata il 3 settembre.

Vinificazione e affinamento

Durante il processo di fermentazione in serbatoi di acciaio inox termocontrollati, i mosti sono stati refrigerati con grande attenzione al mantenimento dei profumi e alla gestione della freschezza. Una volta terminata la prima fase della fermentazione, una piccola parte della massa è stata trasferita in barrique, così da esaltare la finezza e la complessità degli aromi. Il processo di affinamento, durato 6 mesi, è avvenuto in fusti di rovere francese di secondo passaggio. Dopo un affinamento separato, dove il vino ha beneficiato di una lunga permanenza sui lieviti, i diversi lotti di Chardonnay e Pinot Nero sono stati assemblati, per completare l'evoluzione in vasche di acciaio inox. Contessa Maggi è stato imbottigliato nel maggio 2021, ha quindi svolto la rifermentazione alcolica e affinato successivamente per oltre 30 mesi sui lieviti. Il dégorgeement e il relativo dosaggio con liqueur d'expédition in versione Brut, è avvenuto a novembre 2024.



Gradazione alcolica

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 e il pericolo di inizio fermentazione. La spremitura soffice ha luogo con moderne presse pneumatiche.

Note degustative

Contessa Maggi si presenta di un colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati brillanti. La spuma è piacevolmente cremosa e il perlage è fine e persistente. Al naso mostra complessità ed eleganza: note minerali di gesso e pietra focaia si uniscono a sentori floreali di fiori d'acacia e aromi fruttati di albicocca; completano il bouquet sensazioni delicate di boisé.

Al palato è armonico, di grande personalità e contraddistinto da un'ottima struttura e freschezza, capaci di donare un'eccellente longevità. Lungo il finale, fragrante e sapido.