



### **Donna Cora**

#### **Classificazione**

Franciacorta Satèn DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita

#### **Annata**

2022

#### **Uvaggio**

Chardonnay

#### **Clima**

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno regolare, con precipitazioni ben distribuite che hanno consentito un buon accumulo di riserve idriche nei suoli. La primavera, tendenzialmente mite, ha favorito un germogliamento regolare, avvenuto nella prima decade di aprile. La fioritura delle diverse parcelle di Chardonnay ha avuto luogo nella seconda decade di maggio, in anticipo di circa una settimana rispetto al consueto, in concomitanza di giornate calde e soleggiate.

L'aumento progressivo delle temperature e l'assenza di piogge nei mesi di giugno e luglio hanno favorito il contenimento del vigore vegetativo senza causare situazioni di elevato stress idrico, grazie all'apparato radicale profondo e ben sviluppato delle viti di Chardonnay con età media superiore ai 25 anni. Le precipitazioni di fine luglio sono state determinanti per dare sollievo alle piante e riequilibrare il ciclo, consentendo una corretta evoluzione della maturazione delle uve.

La raccolta è iniziata il 10 agosto, in anticipo rispetto alla media storica, con uve sane e caratterizzate da un buon equilibrio tra zuccheri e acidità. Una vendemmia dall'ottima qualità, caratterizzata da una produzione più parca in quantità rispetto al millesimo precedente.

#### **Vinificazione e affinamento**

L'andamento climatico della vendemmia ha richiesto, come di consueto, molta attenzione sia in vigneto durante le operazioni di raccolta, sia in cantina all'arrivo delle uve.

Durante il processo di fermentazione in serbatoi di acciaio inox termo-controllati, 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 in botti e vasche separate, dove il vino ha beneficiato di una lunga permanenza sui lieviti, i diversi lotti di Chardonnay sono stati assemblati, per completare l'evoluzione in vasche di acciaio inox. Donna Cora è stato imbottigliato nella primavera 2023, ha quindi svolto la rifermentazione alcolica e ha affinato successivamente per oltre 30 mesi sui lieviti. Il *dégorgement* e il relativo dosaggio con liqueur d'expédition in versione Brut, è avvenuto a dicembre 2025. Nell'annata 2022 sono state prodotte 15.036 bottiglie e 506 magnum.

#### **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. Donna Cora nasce per esprimere tutta la ricchezza e le molteplici sfumature delle uve Chardonnay vinificate in purezza.

**Note degustative**

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti, Donna Cora 2022 è ricco e avvolgente al naso, con un'intensità di rara finezza. Spezie dolci e fiori bianchi, uniti a sentori di agrumi, si incontrano in perfetto equilibrio tra olfatto e palato. Fresco e armonico, fragrante e sapido, Donna Cora è caratterizzato da una bollicina fine ed elegante, tipica del Franciacorta Satèn, che lascia spazio a un finale persistente e minerale.