



*Marchese Antinori*

## Contessa Maggi

Classificazione  
Franciacorta DOCG Riserva

Annata  
2007

Uvaggio  
Chardonnay, Pinot Nero

### Clima

Il 2007 è stato un anno contraddistinto da un andamento climatico ideale per l'ottenimento di vini di grande pregio e personalità. La stagione primaverile ha consentito un avvio della ripresa vegetativa con anticipo rispetto alla media. Il periodo estivo, caratterizzato da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha consentito una maturazione graduale degli acini, esaltando la componente aromatica e gustativa delle uve, donando al vino finezza ed eleganza.

### Vinificazione e affinamento

I grappoli interi, 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  
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 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. Contessa Maggi è elegante e raffinato come il nome che porta. Prodotto con selezionate uve Chardonnay e Pinot Nero, rappresenta una delle espressioni più pregiate della produzione di Franciacorta di Tenuta Montenisa.

### Note degustative

Contessa Maggi si presenta di un colore giallo dorato brillante; la spuma è cremosa e contraddistinta da un perlage fine e persistente. Al naso è intenso e raffinato. Al palato le note di frutta a polpa bianca conferiscono al vino eleganza e finezza.

Abbinamento consigliato e temperatura di servizio





## *Marchese Antinori*

L'eleganza e la finezza del Contessa Maggi sono particolarmente adatte per accompagnare primi piatti di media intensità e carni bianche, zuppe di pesce e pesce in generale.

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