



Conte Aymo 2020

Classificazione

Franciacorta DOCG

Jahrgang

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter, der ein reguläres Austreiben in der ersten Aprildekade begünstigte. Ab der zweiten Dekade im Mai, der allgemein mildes Wetter brachte, blühten die Reben. Auf unterdurchschnittliche Temperaturen und häufige Regenfälle im Juni folgte allgemein trockenes und ventiliertes Wetter im Juli, so dass die Phase des Farbausatzes und der Reife optimal verlief: dank sehr guter Tag-Nacht-Temperaturunterschiede konnten aromatische Trauben von hervorragender Säure gelesen werden, ideal für die Erzeugung von Schaumwein. Die Lese begann in der dritten Augustdekade.



Weinbereitung

Die manuell gelesenen Pinot Nero-Trauben wurden vollständig direkt einer sanften Pressung unterzogen und der Vorlaufmost der ersten Pressung wurde in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur die erste alkoholische Gärung erfolgte. Im Frühjahr des Folgejahres begann der Wein die zweite Gärung in der Flasche, für einen langen Zeitraum im Kontakt mit den Hefen.

Geschichte

Das Gut Montenisa liegt im Herzen von Franciacorta in der Nähe von Borgo di Calino und dem See Iseo. Die Weinberge, die die Villa im Besitz der Familie Maggi umgeben, sind das Herz der Produktion von Marchese Antinori Franciacorta seit 1999.

Degustationsnotizen

Conte Aymo 2020 präsentiert sich in intensiver strohgelber Farbe; der Schaum ist cremig und geprägt von besonders feiner anhaltender Perlage. An der Nase zeichnet er sich durch das rebsortentypische Aroma mit angenehmen Nuancen von Walderdbeere, roter Rose und roter Heidelbeere aus, ergänzt um Eindrücke von Feuerstein. Am Gaumen wird die varietale Eleganz von Pinot Nero begleitet von einer straffen und kraftvollen Säurespur, die dem Wein ausgeprägte Lebhaftigkeit und Harmonie verleiht. Der Jahrgang 2020 hat hervorragendes Alterungspotential.