



## Contessa Maggi 2020

### Classificazione

Franciacorta DOCG Riserva

### Jahrgang

2020

### Klima

Die Reben trieben in der ersten Aprildekade aus und der Verlauf war regulär, begünstigt von sonniger und trockener Wetterlage. Diese klimatischen Bedingungen begleiteten auch die ersten Phasen der vegetativen Entwicklung, sorgten für reguläres einheitliches Wachstum sowohl in Hinblick auf die Blüte als auch auf den Fruchtansatz und sicherten einen perfekten Gesundheitszustand der Pflanzen. Geringe Niederschläge in dieser Zeit sicherten den perfekten Gesundheitszustand der Pflanzen. Der Juni war zu einem großen Teil der kälteste der letzten fünf Jahre aufgrund häufiger Unwetter, die sich vorwiegend in den ersten 20 Tagen des Monats konzentrierten und die Durchschnittstemperaturen sinken ließen. Trockenes und ventiliertes Wetter ab Ende Juni, geprägt von hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, sorgte für optimale Reife und die Entwicklung der aromatischen Komponente der Beeren. Die Lese begann am 17. August und war am 3. September abgeschlossen.



## Weinbereitung

Während des Gärprozesses in Inox-Edelstahlbehältern wurden die Moste mit großer Sorgfalt für das Bewahren der Düfte und die Steuerung der Frische gekühlt. Nach Abschluss der ersten Phase der Gärung wurde ein kleiner Teil der Masse in Barriques umgefüllt, um die Feinheit und Komplexität der Aromen noch hervorzuheben. Der sechsmonatige Ausbauprozess erfolgte in Fässern zweiter Nutzung aus französischer Eiche. Nach dem separaten Ausbau, in denen der Wein von dem langen Verbleib auf den Hefen profitierte, wurden die verschiedenen Partien von Chardonnay und Pinot Nero assembliert, um ihre Entwicklung in Inox-Edelstahlbehältern abzuschließen. Contessa Maggi wurde im Mai 2021 in Flaschen abgefüllt, durchlief danach die alkoholische Zweitgärung und verfeinerte anschließend über 30 Monate auf den Hefen. Das Dégorgement und die Versanddosage in der Version Brut erfolgten im November 2024.

## 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.

## Verkostungsnotizen

Contessa Maggi präsentiert sich in intensiver strohgelber Farbe mit strahlenden goldfarbenen Reflexen. Der Schaum ist angenehm cremig und die Perlage fein und anhaltend. An der Nase zeigt er Komplexität und Eleganz. Mineralische Noten von Gips und Feuerstein verbinden sich mit Noten von Akazienblüte und fruchtigen Aromen von Aprikose; abgerundet wird das Bouquet von delikaten Boisé-Nuancen. Am Gaumen harmonisch, sehr charaktervoll und geprägt von hervorragender Struktur und Frische, die exzellente Alterungsfähigkeit schenken. Langes, duftendes und schmackhaftes Finale.