Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Conte Aymo 2018

Classificazione
Franciacorta DOCG

Annata
2018

Clima
La 2018 è stata un'annata più fresca e con precipitazioni più frequenti durante la stagione vegetativa rispetto alla media storica. Le ottimali escursioni termiche tra il giorno e la notte durante la fase di maturazione hanno consentito di ottenere uve dall'eccellente intensità aromatica che hanno donato vini di grande finezza.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

I grappoli interi di Pinot Nero, raccolti manualmente, sono stati direttamente sottoposti a una soffice pressatura e il mosto 'fiore', ottenuto dalla prima spremitura, è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo 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.

Dati Storici

La Tenuta Montenisa è situata nel cuore della Franciacorta, intorno al Borgo di Calino, vicino al lago d'Iseo. I vigneti circostanti la villa di proprietà della famiglia Maggi sono il cuore della produzione di Marchese Antinori Franciacorta dal 1999.

Note Degustative

Conte Aymo 2018 si presenta di un colore giallo paglierino brillante; la spuma è cremosa e contraddistinta da un perlage fine e persistente. Al naso spicca per la tipicità varietale, con piacevoli sensazioni di frutti a bacca rossa. Al palato le note caratteristiche del Pinot Nero donano armonia ed eleganza. Un'annata capace di donare al vino una straordinaria finezza.