



Conte Aymo 2018

Classificazione

Franciacorta DOCG

Annata

2018

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.



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.

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.