



Conte Aymo 2020

Classificazione

Franciacorta DOCG

Annata

2020

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 2020 si presenta di un colore giallo paglierino intenso; la spuma è cremosa e contraddistinta da un perlage particolarmente fine e persistente. Al naso spicca per la tipicità varietale, con piacevoli sensazioni di fragolina di bosco, rosa rossa, mirtillo rosso che si uniscono a sentori di pietra focaia. Al palato l'eleganza varietale del Pinot Nero è accompagnata da una trama acidica tesa e decisa, capace di donare al vino una spiccata vivacità e armonia. Un'annata, la 2020, dall'ottimo potenziale di affinamento.

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.