



Conte Aymo 2016

Classificazione

Franciacorta DOCG

Annata

2016

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 2016 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, eleganza, complessità ed equilibrio.

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.