

Viniplus 2013

# Vini plus 2013

Guida ragionata alle produzioni  
viticole di qualità in Lombardia



Associazione Italiana Sommelier  
LOMBARDIA



Associazione Italiana Sommelier Lombardia

## L'AZIENDA

Anno di fondazione: 2005  
 Titolare: Marcello Lamberti  
 Enologo: Cesare Ferrari  
 Agronomo: Giuseppe Turrini  
 Addetto accoglienza:

## IL PENSIERO DELL'AZIENDA

Marzaghe Franciacorta è una giovane e dinamica azienda vitivinicola di piccole dimensioni che fa della qualità e, quindi, dei bassi volumi di produzione la sua principale prerogativa.

I vigneti di proprietà di circa 6 ettari sono posizionati nel cuore della Franciacorta, tra il Monte Alto ed il Monte Orfano, con posizione geografica ed esposizione microclimatica ideale per la produzione a cui vengono dedicati. Essi sono, inoltre, condotti e curati personalmente per ottenere uve e, di conseguenza, vini di qualità superiore e dalle particolari caratteristiche distintive.

La produzione vinicola si limita per scelta ad un unico vino, quello che più di ogni altro viene esaltato dalle caratteristiche delle uve prodotte in questa zona, ossia il Franciacorta DOCG, declinato nelle sue diverse tipologie ed interpretazioni: brut, satèn, brut millesimato, rosé e dosage zero.

## PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 6**

Numero di etichette prodotte: **5**

Numero di bottiglie prodotte **35.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Sì**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**

L'azienda svolge anche altre attività? **Sì**

Se sì, quali? **altre coltivazioni arboree**

Vendita diretta di vino al pubblico **Sì**

Sono previste visite in azienda **No** Su prenotazione **No**

## L'ETICHETTA

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO  
2007



## I VINI SELEZIONATI

## FRANCIACORTA

## BRUT

2007



Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**  
 Bottiglie: **4.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 26**  
 Vitigni: **80% chardonnay, 20% pinot nero**  
 Resa/ha: **90 q** - Ceppi/ha: **5.200** - Allevamento: **guyot**  
 Tipologia del terreno: **morenico**  
 Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Sì**  
 Fermentazione: **acciaio legno** - Temperatura controllata: **Sì** - Lieviti selezionati: **Sì**  
 Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**  
 Affinamento: **7 mesi acciaio, 6 mesi barrique, 47 mesi sui lieviti, 5 mesi bottiglia dopo sboccatura**  
 SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **90** - Residuo zuccherino (g/l): **8**

## FRANCIACORTA BRUT

## TREHA



Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**  
 Bottiglie: **12.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 19**  
 Vitigni: **100% chardonnay**  
 Resa/ha: **100 q** - Ceppi/ha: **5.200** - Allevamento: **guyot**  
 Tipologia del terreno: **morenico**  
 Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Sì**  
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Sì** - Lieviti selezionati: **Sì**  
 Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**  
 Affinamento: **7 mesi acciaio, 24 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**  
 SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **90** - Residuo zuccherino (g/l): **8**

## FRANCIACORTA SATÈN

## PREMIER



Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**  
 Bottiglie: **9.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 23**  
 Vitigni: **100% chardonnay**  
 Resa/ha: **95 q** - Ceppi/ha: **5.200** - Allevamento: **guyot**  
 Tipologia del terreno: **morenico**  
 Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Sì**  
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Sì** - Lieviti selezionati: **Sì**  
 Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**  
 Affinamento: **7 mesi acciaio, 30 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**  
 SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **95** - Residuo zuccherino (g/l): **8**