



Regione Lombardia  
Agricoltura

Con il Patrocinio di  
**EXPO**  
MILANO 2015  
NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



Associazione Italiana Sommelier  
LOMBARDIA

Viniplus 2015



Regione  
Lombardia

Associazione Italiana Sommelier  
LOMBARDIA



# Viniplus 2015

Il libro guida alle produzioni  
viticole di qualità in Lombardia





Associazione Italiana Sommelier Lombardia

## L'AZIENDA

Anno di fondazione: **2005**  
 Titolare: **Marcello Lamberti**  
 Enologo/Winemaker: **Cesare Ferrari**  
 Agronomo: **Giuseppe Turini**  
 Addetto accoglienza: **Marcello Lamberti**

## 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, organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**  
 Vendita diretta di vino al pubblico **Sì**  
 Sono previste visite in azienda **No** Su prenotazione **No**  
 Numero massimo di visitatori:  
 Lingue parlate in azienda  

## 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 dosaggio zero.

## CONTATTI

## MARZAGHE

25030 Erbusco (BS) - Via Consolare, 19  
 030.7267245 - info@marzaghefranciacorta.it - www.marzaghefranciacorta.it



## FRANCIACORTA BRUT

## TREHA

Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**  
 Bottiglie: **18.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 21,96**  
 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: **8 mesi acciaio, 41 mesi sui lieviti, 7 mesi bottiglia dopo sboccatura**  
 SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **81** - Residuo zuccherino (g/l): **5**



## FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

## SUPERNO

Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**  
 Bottiglie: **5.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 34**  
 Vitigni: **90% chardonnay, 10% pinot nero**  
 Resa/ha: **85 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: **in parte**  
 Affinamento: **8 mesi parte acciaio (80%), 5 mesi parte barrique (20%), 52 mesi sui lieviti, 9 mesi bottiglia dopo sboccatura**  
 SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **85** - Residuo zuccherino (g/l): **2**



## FRANCIACORTA SATÈN

## PREMIER

Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**  
 Bottiglie: **10.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 29**  
 Vitigni: **100% chardonnay**  
 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** - Temperatura controllata: **Sì** - Lieviti selezionati: **Sì**  
 Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**  
 Affinamento: **7 mesi acciaio, 41 mesi sui lieviti, 7 mesi bottiglia dopo sboccatura**  
 SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **85** - Residuo zuccherino (g/l): **6**

