

Vini **plus** 2014

Guida ragionata alle produzioni
viticole di qualità in Lombardia



Associazione Italiana Sommelier Lombardia

L'AZIENDA

Anno di fondazione: 2005
Titolare: Marcello Lamberti
Enologo: Cesare Ferrari
Agronomo: Giuseppe Turrini
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 **40.000**

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**

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 SATÈN

PREMIER

Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**

Bottiglie: **10.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 30**

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, 47 mesi sui lieviti, minimo 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**

SO₂ totale (mg/l): **95** - Residuo zuccherino (g/l): **6**



FRANCIACORTA BRUT

TREHA

Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**

Bottiglie: **18.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 24**

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, 36 mesi sui lieviti, minimo 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**

SO₂ totale (mg/l): **90** - Residuo zuccherino (g/l): **5**



FRANCIACORTA

DOSAGGIO ZERO SUPERNO

Tipologia: **DOCG Bianco Franciacorta**

Bottiglie: **5.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 32,67**

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: **8 mesi acciaio, 5 mesi barrique (10%)** - Temperatura controllata: **Sì** -

Lieviti selezionati: **Sì**

Vinificazione separata dei mosti: **Sì** - Fermentazione malolattica: **Sì**

Affinamento: **8 mesi acciaio, il 10% dopo 3 mesi viene trasferito per 5 mesi in barrique,**

57 mesi sui lieviti, minimo 3 mesi bottiglia dopo sboccatura

SO₂ totale (mg/l): **96** - Residuo zuccherino (g/l): **2**





Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

Viniplus 2014

Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA

