

21 lug 2014

## Franciacorta Dosaggio Zero Supremo Marzaghe

**Denominazione:** Franciacorta Docg  
**Metodo:** classico  
**Uvaggio:** Chardonnay, Pinot nero  
**Fascia di prezzo:** da 10 € a 20 €

**Giudizio:**  




Non chiedetemi troppe notizie su questa azienda di Erbusco. Né andatele a cercare [sul sito Internet](#) che spicca per lo stile e il design un po' naïf ed il linguaggio talvolta immaginifico – esempio: "ingegnosa finezza dello Chardonnay" – ma che non fornisce molte notizie sull'azienda e su chi l'ha creata. Salvo riferirci la leggenda secondo la quale "c'è dell'oro sotto la nostra vigna nella Terra di Marzaghe. Un agnello d'oro, nascosto dai Longobardi, i grandi allevatori e mercanti di greggi".

Maggiori informazioni sull'**Azienda Agricola Marzaghe** (che si autodefinisce "giovane, dinamica, amichevole, cordiale") cercherò di reperirle facendole magari una visita per scoprire se oltre al **Franciacorta Dosaggio Zero Supremo**, che ho assaggiato e mi ha positivamente sorpreso, siano validi e interessanti anche gli altri Franciacorta, Brut, Brut millesimato, Satèn, Rosé, e una Riserva annunciata come work in progress.

L'unica cosa che posso dire è che l'azienda è proprietà della famiglia Lamberti, famiglia che "da sempre possiede sei ettari di vigneto che ha conservato nonostante abbia orientato in altra direzione la sua capacità imprenditoriale". Vigneti posti nel cuore della Franciacorta, tra il Monte Alto ed il Monte Orfano, in quella Terra di Marzaghe così definita dallo storico [Gabriele Rosa](#), nativo di Iseo, e da pochi anni fonte di uve che vengono direttamente trasformate in vini e non vendute a terzi.

Sul vino definito sempre con linguaggio molto originale "vino di natura, superbo ed eterno nel proporre il suo carattere deciso e crudo", ci viene detto che compie una parziale fermentazione in barrique di rovere e un lungo affinamento sui lieviti, almeno 30 mesi, e che si tratta di una cuvée delle migliori uve composta per il 90% da Chardonnay, e per il 10% da Pinot nero e che il dosaggio degli zuccheri è di due grammi litro. Altro non ho da dire se non che la sboccatura è del luglio 2013 e che il vino mi è piaciuto ed è stato tra i dosaggio zero che ho preferito, riscontrandovi delle caratteristiche esemplari nella sua tipologia.

Colore paglierino con sfumature leggermente ramate, brillante e luminoso, mostra un bel perlage sottile e continuo. Naso molto secco, deciso e preciso, con note di fiori bianchi, agrumi e mandorla e una bella vena fresca e salata, molto nitida. Attacco in bocca molto vivo, nervoso, sapido di bella incisività, con sviluppo ben articolato e verticale, una bella tensione e ricchezza di sapore, equilibrio e piacevolezza e una persistenza lunga che facilita la beva.

**Azienda Agricola Marzaghe**  
 Via Consolare, 19 – 25030  
 Erbusco (BS)  
 Telefono: 0307760585  
 Fax: 0307267245  
 Email: [info@marzaghefranciacorta.it](mailto:info@marzaghefranciacorta.it)  
 Web: [www.marzaghefranciacorta.it](http://www.marzaghefranciacorta.it)

[Chardonnay](#) [Dosaggio zero](#) [Erbusco](#) [Franciacorta](#) [Marzaghe](#) [2 commenti](#)

Condividi:



### 2 commenti

**silvana**  
 luglio 21, 2014 alle 9:05 am  
 Sarebbe interessante pubblicare su questo sito qualche foto di quella zona ... forse è una mia distrazione, ma non mi pare che tu ne abbia mai pubblicate. E' un paesaggio singolare e particolare, che a mio modo di vedere dice qualcosa del vino, di quei vini ...  
[Rispondi](#)

**Marcello Lamberti**  
 luglio 25, 2014 alle 5:08 pm  
 Sig. Ziliani la ringraziamo tantissimo per la bella recensione del ns. DZ Supremo, ne siamo veramente onorati.  
 Sarà un piacere averla ospite in azienda per conoscerla personalmente e farle degustare l'intera gamma della ns. produzione. Coglieremo così l'occasione per darle anche tutte le informazioni storiche e tecniche inerenti l'azienda che non ha trovato sul sito!  
 A presto.  
 Marcello Lamberti  
[Rispondi](#)

### Lascia un commento

[Connect with Facebook](#)

Nome \*   
 Email \*   
 Sito web

Tienimi informato

### Resta informato

Iscriviti alla newsletter

Con l'iscrizione accetto i termini della [Privacy Policy](#).

Nome:   
 E-mail:



[Pubblicità su Le Mille Bolle Blog](#)

[Iscriviti al feed RSS](#)

[redazione@lemillebolleblog.it](mailto:redazione@lemillebolleblog.it)

[Glossario](#)

[Eventi](#)

[Link](#)

### Ricerca

### L'autore

Sono nato a Milano nel 1956, ma vivo da oltre quarant'anni a Bergamo, e ho avviato la mia attività giornalistica nel 1979. Sono giornalista pubblicitario dal 1981 e dopo aver collaborato, scrivendo di libri, cultura, musica classica (e di gastronomia), a quotidiani come La Gazzetta di Parma, Il Giornale, La Gazzetta ticinese e Il Secolo [...]



[Leggi tutto](#)

### Ultime degustazioni

#### Trento Doc Nature 2008 Pisoni

*Trento Doc*  
*Metodo classico*  
*Chardonnay*



#### Franciacorta Pas Dosé Castelveder

*Franciacorta Docg*  
*Metodo classico*  
*Chardonnay*



#### Franciacorta Dosaggio Zero Supremo Marzaghe

*Franciacorta Docg*  
*Metodo classico*  
*Chardonnay, Pinot nero*



#### Franciacorta Dosaggio Zero Nihil Tenuta Ambrosini

*Franciacorta Docg*  
*Metodo classico*  
*Chardonnay, Pinot nero*



#### Trento Doc Brut Valentini di Weinfeld Vivallis

*Trento Doc*  
*Metodo classico*  
*Chardonnay*



### Dizionario delle bollicine

**Extra Dry e Dry:** A dispetto del termine, che sottolineando il carattere secco farebbe pensare a vini che denotano una certa asciuttezza, si tratta di prodotti che rientrano nell'ambito dei vini morbidi, moderatamente abboccati. Con **Dry** (o **Sec**) si designano vini con una presenza di zuccheri che va da 17 a 32 grammi litro, mentre negli Extra Dry la percentuale varia da 12 a 20 grammi litro.

**Brut ed Extra Brut:** Con il termine **Brut** si indica forse la più diffusa tipologia di metodo classico prodotti, con una presenza di zucchero residuo **inferiore ai 12 grammi litro**. Sono vini secchi, ma leggermente più morbidi rispetto agli **Extra Brut**, che prevedono una presenza di zuccheri residui **fino a sei grammi litro**.

**C'è Brut e Brut:** ce ne sono alcuni che hanno un dosaggio quasi da Extra Brut e che li colloca, volendo, nella categoria degli Extra Brut e Brut con un dosaggio superiore ai sei grammi, che può spingersi sino ai dieci e oltre ma molto spesso staziona nella fascia tra 7 e 9. Brut nature, Pas Dosé, Dosaggio Zero, Brut Zero, Brut natural. Alla base, con uno zucchero inferiore ai tre grammi litro, troviamo vini che possono riportare in etichetta la dizione Brut nature, Pas Dosé, Dosaggio Zero, Brut Zero, Brut natural. Sono vini che non hanno avuto addizioni di zucchero dopo la presa di spuma e al momento della sboccatura il livello viene ristabilito solo aggiungendo altro vino delle stesse caratteristiche. E non la liqueur d'expedition.

[Consulta il Dizionario Enologico](#)