



# Marzaghe

FRANCIACORTA



## Franciacorta Dosaggio Zero Superno Millesimato

Vino di natura, superbo ed eterno nel proporre il suo carattere deciso e crudo. La cernita delle migliori uve d'annata particolarmente adatte a questo stile di vino e la parziale fermentazione in barrique di rovere, insieme al lungo affinamento sui lieviti, donano ad ogni bicchiere una personalità sicura e decisa. Il sapore prolungato e risoluto, la struttura complessa e straordinariamente preziosa, sono accompagnati da una cremosità e delicatezza di spuma unica nel suo genere. Al naso si notano sentori di frutta matura uniti a ronzii di miele, accenni di vaniglia e crosta di pane appena sfornato. Vino particolarmente indicato in abbinamento ai primi piatti, piatti elaborati e saporiti, crudité.

Servire a temperatura 6°/8°.

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**  
90% Chardonnay, 10% Pinot nero.
- **Affinamento**  
Almeno 8 anni sui lieviti; dopo la sboccatura altri 3 mesi di riposo in cantina.
- **Commercializzazione**  
Dopo minimo 9 anni dalla vendemmia.
- **Alcool**  
12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**  
1,00 g/l
- **Acidità totale**  
7,20 gr/l
- **pH**  
3,15
- **Pressione**  
6,00 atm