
v i t a e

LA GUIDA VINI

2015



Associazione Italiana Sommelier

Marzaghe

Via Consolare, 19 - 25030 Erbusco (BS)

Tel. 030 7267245

info@marzaghefranciacorta.it

www.marzaghefranciacorta.it

Anno di fondazione: 2005 **Proprietà:** Marcello Lamberti**Condizione enologica:** Cesare Ferrari **Condizione agronomica:** Giuseppe Turrini**Bottiglie prodotte:** 35.000 **Ettari vitati:** 6**Vendita diretta:** Sì **Visite in azienda:** No **Viticultura:** Biologica

Piccole dimensioni, volumi produttivi contenuti, vigneti di proprietà posizionati tra il Monte Alto e il Monte Orfano. È questa la carta d'identità dell'azienda agricola creata dalla famiglia Lamberti, attiva anche nel settore dell'arredamento, in particolare da Alberto e Marcello (l'attuale titolare), nella zona di Zocco in Franciacorta. Per scelta, la produzione si limita unicamente al Franciacorta Docg, nelle sue diverse tipologie e interpretazioni. In vigna si è deciso di intraprendere il percorso verso la conduzione biologica.

· FRANCIACORTA BRUT TREHA



Bianco Docg - Chardonnay 100% - Alc. 12,5% - € 22 - Bt. 18.000

Paglierino dorato, perlage sottile. Olfatto sfaccettato con sentori di albicocca matura, agrumi, fiori secchi e nocciola. Gusto piacevole e stimolante, di buona freschezza e sapidità decisa, ottima la corrispondenza e piacevolmente cremosa l'effervescenza. Solo acciaio per i vini base; sosta 41 mesi sui lieviti, affina per 7 in bottiglia. Pollo alla Stefani.

· FRANCIACORTA BRUT SATÈN PREMIER



Bianco Docg - Chardonnay 100% - Alc. 12,5% - € 24 - Bt. 10.000

Paglierino intenso e luminoso, mousse fine e persistente. Delicate le note di biancospino e margherite, poi effluvi di melone bianco e pasticceria. Bocca connotata da ottima freschezza e mineralità. Solo acciaio per i vini base; sosta 41 mesi sui lieviti e affina altri 7 in bottiglia prima della commercializzazione. Con spaghetti all'astice.

· FRANCIACORTA DOSAGE ZERO SUPERNO



Bianco Docg - Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% - Alc. 12,5% - € 34 - Bt. 5.000

Paglierino delicato con nuance verdolina, bollicine fini e persistenti. Mandorla tostata, albicocca disidratata, fiori bianchi essiccati, mentre in bocca l'effervescenza offre piacevoli sensazioni tattili. Matura per un quinto in barrique e il resto in acciaio, sosta 52 mesi sui lieviti e poi 9 mesi in bottiglia. Frutti di mare e verdure saltate.