

# Vini 2014 plus

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](http://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**

SO<sub>2</sub> 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**

SO<sub>2</sub> 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**

SO<sub>2</sub> totale (mg/l): **96** - Residuo zuccherino (g/l): **2**





Associazione Italiana Sommelier  
LOMBARDIA

Viniplus 2014

Associazione Italiana Sommelier  
LOMBARDIA

