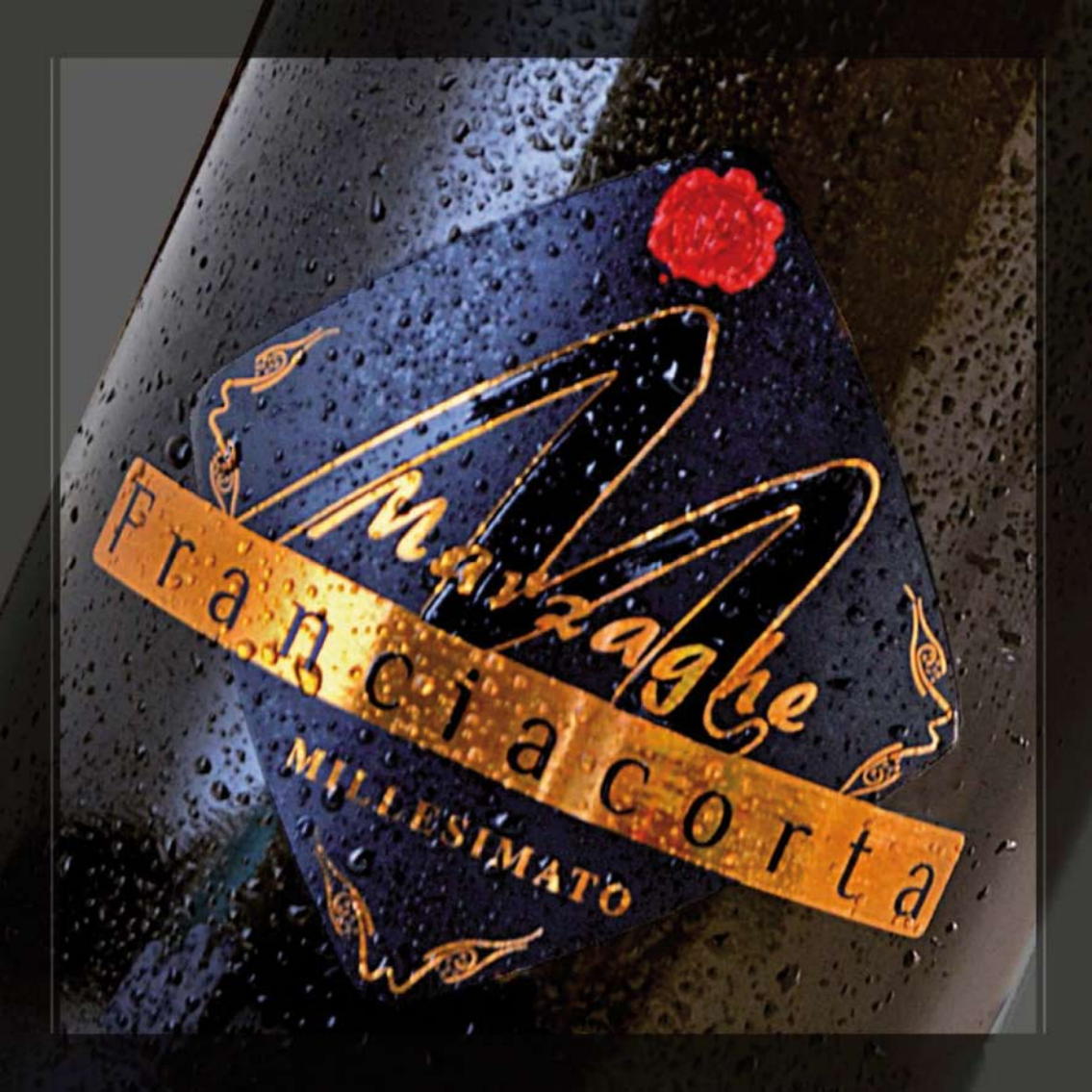

Mazzaghe
Franciacorta
MILLESIMATO

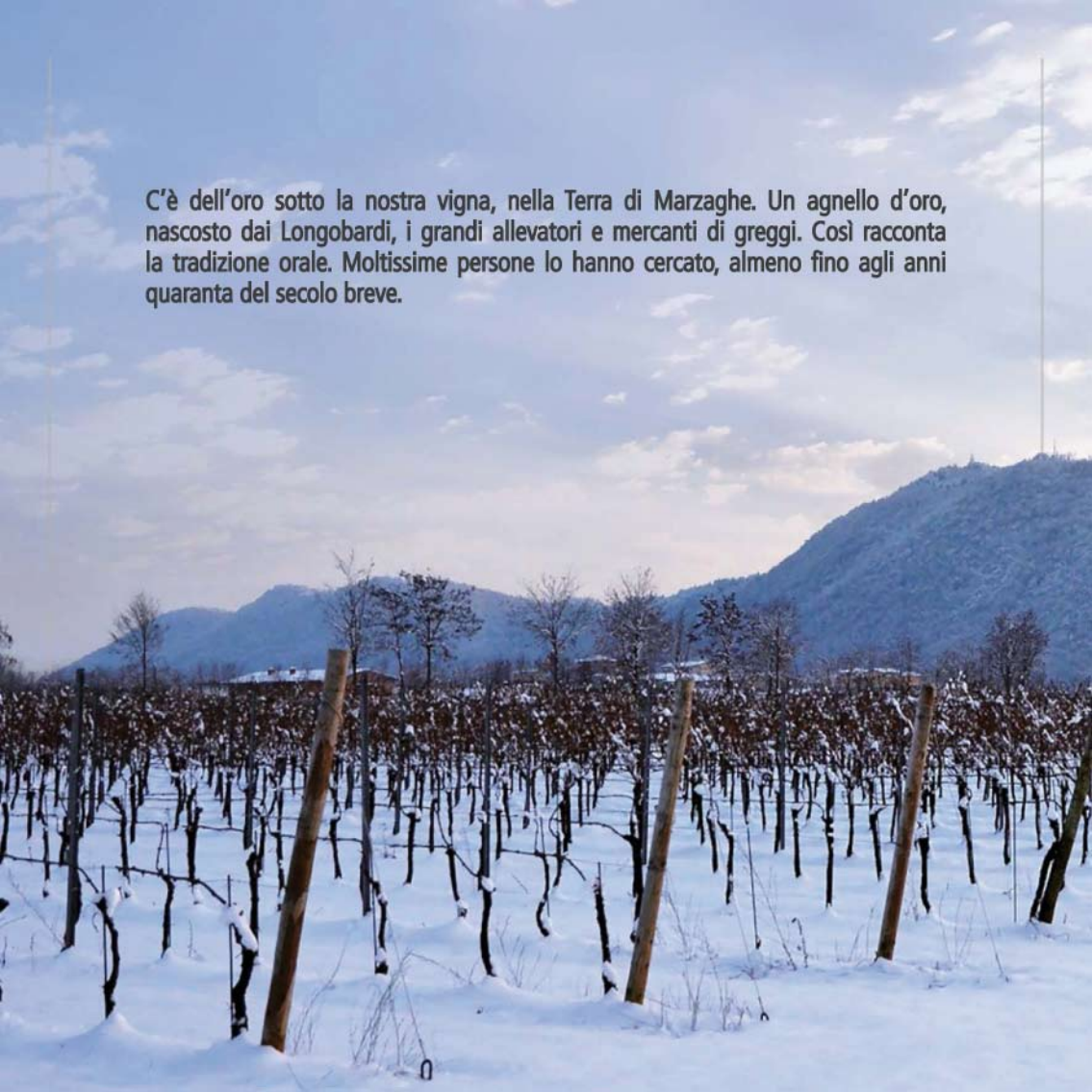
Marzaghe è Terra di Franciacorta. Terra che declina in dolci colline e che respira tra due monti, il Monte Alto e il Monte Orfano. Alture che la riparano dalle nebbie che salgono dalla pianura e la custodiscono dal gelo del nord. Rilievi che attraggono i temporali estivi che l'immensità del Monte Guglielmo scaglia sul lago d'Iseo. I lampi e i tuoni raffreddano la terra, la terra raffredda il chicco d'uva e il chicco d'uva matura l'indispensabile acidità che dona alle bollicine.

Affezionarsi al nostro vino vuol dire prediligere una terra più antica del nome che la descrive, intima alla sapienza contadina che da sempre, dalla nostra terra, ha tratto un vino superbo ed aperto ad accogliere la moderna vinificazione.

Un dosaggio fecondo ha dato vita al nostro Franciacorta, dotandolo di un corpo algido e morbido, lieve e frusciante come il movimento dell'anima.

Marzaghe è solo qualità
prodotta da uve biologiche
rifermentate in singola bottiglia
dopo una lunghissima, misteriosa
e paziente permanenza sui lieviti.

franciacorta
franciacorta



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. Così racconta la tradizione orale. Moltissime persone lo hanno cercato, almeno fino agli anni quaranta del secolo breve.

Ora, solo le radici della nostra vite lo cercano innervandosi sotto la prima terra. E forse lo hanno trovato e lo custodiscono e proteggono affinché sia la riserva aurea dell'uva con cui la nostra azienda produce il Marzaghe Franciacorta.

Franciacorta Brut
Treha

Blanc de Blancs prodotto con uve raccolte nel primo vigneto di proprietà dell'azienda con estensione di 3 ettari (ha) dal quale prende il nome **Treha**. Sapore imprescindibile ed elegante con acidità bilanciata, ricco di tonalità fresche con echi di frutta e note floreali. Sfumature di brioche e crosta di pane. Vino da aperitivo e da tutto pasto, adatto per ogni occasione.

Servire a temperatura 6°/8°.

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**
  100% Chardonnay
- **Affinamento**
  Almeno 36 mesi sui lieviti; dopo la sboccatura altri 3 mesi di riposo in cantina
- **Commercializzazione**
  Dopo minimo 46 mesi dalla vendemmia
- **Alcool**
  12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
  5,40 g/l
- **Acidità totale**
  6,30 g/l
- **pH**
  3,10
- **Pressione**
  5,20 atm

Franciacorta Satèn
Premier

Chardonnay in purezza. Conciliante, suadente e straordinariamente penetrante, la spumeggiante cremosità lo rende un Franciacorta superbo, cortese e di massima eleganza. **Premier** al naso denota sentori di frutta intagliati con leggerezza dagli aromi della vaniglia e della nocciola. Particolarmente equilibrato seppur dotato di carattere acuto e brillante. Vino da aperitivo, particolarmente indicato per piatti a base di pesce.

Servire a temperatura 6°/8°.

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**
  100% Chardonnay
- **Affinamento**
  Almeno 48 mesi sui lieviti; dopo la sboccatura altri 3 mesi di riposo in cantina
- **Commercializzazione**
  Dopo minimo 58 mesi dalla vendemmia
- **Alcool**
  12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
  6,30 g/l
- **Acidità totale**
  6,20 g/l
- **pH**
  3,10
- **Pressione**
  4,60 atm

Franciacorta Rosè
Palace

La personalità del Pinot Nero e l'ingegnosa finezza dello Chardonnay saggiamente dosate si fondono in un perfetto equilibrio che dona al palato la carezzevole freschezza tipica del bouquet di rose impreziosita dalla delicatezza dei germogli primaverili e dalle inflorescenze rosate del rovo. Grana finissima esaltata dalla colorazione indelebilmente intensa. Vino da tutto pasto perfetto con qualsiasi cibo, particolarmente indicato per primi piatti, carni saporite, grandi salumi e formaggi.

Servire a temperatura 6°/8°.

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**
  60% Chardonnay, 40% Pinot nero
- **Affinamento**
  Almeno 48 mesi sui lieviti; dopo la sboccatura altri 3 mesi di riposo in cantina
- **Commercializzazione**
  Dopo minimo 58 mesi dalla vendemmia
- **Alcool**
  12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
  6,50 g/l
- **Acidità totale**
  6,50 g/l
- **pH**
  3,08
- **Pressione**
  5,00 atm

Franciacorta Dosaggio Zero
Superno

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 a 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 60 mesi sui lieviti; dopo la sboccatura altri 3 mesi di riposo in cantina
- **Commercializzazione**
  Dopo minimo 70 mesi dalla vendemmia
- **Alcool**
  12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
  2,00 g/l
- **Acidità totale**
  6,00 g/l
- **pH**
  3,15
- **Pressione**
  5,00 atm

Franciacorta Brut Millesimato
D-Istinto

Franciacorta di pura sensibilità ottenuto dalle migliori uve delle migliori annate accuratamente selezionate. La parziale fermentazione in barrique di rovere ed il lungo affinamento sui lieviti donano ad ogni bicchiere morbidezza e struttura complessa, sfocianti nel piacevole occhieggiare di vaniglia, mandorla e noce, unito alla fragranza della crosta del pane appena sfornato.
Vino da tutto pasto, esalta i sapori di ogni piatto senza mai prevalere.

Servire a temperatura 6°/8°.

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**
  80% Chardonnay, 20% Pinot nero selezionati e proveniente da Cru diversi
- **Affinamento**
  Almeno 60 mesi sui lieviti; dopo la sboccatura altri 5 mesi di riposo in cantina
- **Commercializzazione**
  Dopo minimo 72 mesi dalla vendemmia
- **Alcool**
  12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
  5,40 g/l
- **Acidità totale**
  6,80 g/l
- **pH**
  3,05
- **Pressione**
  5,10 atm

Franciacorta Brut Nature Riserva
Aureum

È un Franciacorta Nature, una fantasia di luce dorata, carico di energia trattenuta e di lamelle cristalline che, sfaldandosi nel calore del palato rilasciano il sapore prolungato di un'anima che, nella fermentazione in barriques di rovere e nel lunghissimo e silenzioso affinamento sui lieviti, ha fatto sintesi della molteplicità degli aromi che la natura ha donato all'uva e l'uva al vino. Al naso prevale il profumo dello zafferano selvatico, fiore delle nostre Prealpi, dagli stimmi giallo dorato e dall'aroma simile al miele, combinato con il profumo del lievito madre affinato al buio della notte.
La trama soffice e vellutata della spuma dona un senso di ambrata leggerezza al gusto. Vino da grandi occasioni ottenuto nelle migliori annate dal migliore vitigno aziendale.

Servire a temperatura 6°/8

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**
  70% Chardonnay, 30% Pinot nero selezionati
- **Affinamento**
  Almeno 100 mesi sui lieviti, dopo la sboccatura altri 5 mesi di riposo in cantina.
- **Commercializzazione**
  Dopo minimo 112 mesi dalla vendemmia
- **Alcool**
  12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
  Meno di 1 g/l
- **Acidità totale**
  6,50 g/l
- **pH**
  3,15
- **Pressione**
  5,5 atm

Franciacorta Brut

LM 1935

Blanc de Blancs prodotto con le esclusive uve di qualità dei vigneti Marzaghe. Vino equilibrato in acidità e dal carattere deciso e risoluto, porta con sé il sapore fresco e snello della collina.
Vino da aperitivo e da tutto pasto, adatto per ogni occasione.

Servire a temperatura 6°/8°

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**
  100% Chardonnay
- **Affinamento**
  Almeno24 mesi sui lieviti; dopo la sboccatura altri 3 mesi di riposo in cantina
- **Commercializzazione**
  Dopo minimo 34 mesi dalla vendemmia
- **Alcool**
  12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
  5,40 g/l
- **Acidità totale**
  6,30 g/l
- **pH**
  3,10
- **Pressione**
  5,20 atm

ViniBuoni d'Italia
l'unica Guida ai vini da vitigni autoctoni italiani
VINCITORE DELLA CORONA 2013
MARZAGHE FRANCIACORTA DOCG BRUT MILLESIMATO 2007

Confezioni e accessori

In cartone da 1-2-3-6 e Magnum

In legno da 1-2-3-6-9 Magnum, Jeroboam

Cestelli ghiaccio e stopper

photo by Stefano Nodari

Marzaghe
Franciacorta

Azienda Agricola Marzaghe

Via Consolare, 19
25030 **ERBUSCO** (BS)
Italia

T/F +39 0307760585 0307267245

www.marzaghefranciacorta.it
info@marzaghefranciacorta.it

Franciacorta
Unione di Passioni