



presenta

Degustiamo un sorso Majolini – Franciacorta Brut



La Cantina Majolini, con le varie qualità e le pregievoli specialità, a buon diritto si inserisce nelle più prestigiose cantine non solo della Franciacorta, ma dell'intero scenario vinicolo italiano. In questi ultimi anni questa cantina, per la passione, la capacità e lo slancio dei fratelli Maiolini, si è imposta all'attenzione degli operatori del settore vinicolo e ha raggiunto un posto di tutto rispetto.

E' il territorio che crea il prodotto italiano più esclusivo e premiato, frutto di una severa selezione produttiva e distributiva.

Il Franciacorta è prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot nero e/o Pinot bianco e si ottiene dalla maturazione ed elaborazione per almeno 25 mesi dalla vendemmia di cui almeno 18 mesi di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto dei lieviti. Per il Millesimato invece, i mesi diventano 37 di cui 30 sui lieviti.

La Cantina Majolini produce diverse tipologie di Franciacorta tra cui Brut, Satèn, Millesimato, Non dosato e Rosé.

VIGNETO: Apezzamenti nel circondario del comune di Ome (Brescia).

UVE: Chardonnay, Pinot nero.

VINIFICAZIONE: Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18 gradi, una parte dello Chardonnay dopo la pigiatura effettua una fermentazione ed un affinamento in piccole botti di legno.

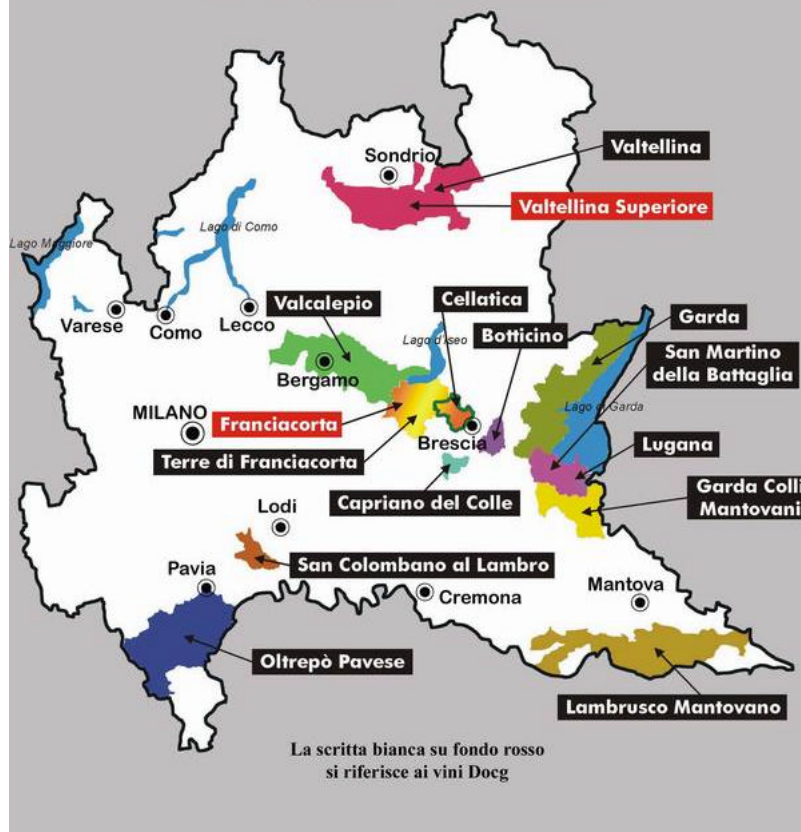
IMBOTTIGLIAMENTO: In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma.

ABBINAMENTI: Aperitivo di gran classe, accompagna ottimamente piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti delicati.

ALCUNI DATI ANALITICI: Gradazione alcolica 12,50% ac. Totale 7 g/l, estratto secco 18,80g/l.

Le zone di produzione dei vini Doc e Docg della Lombardia

Dove ci sono sovrapposizioni di colori, significa che in quella zona si producono più vini a Denominazione



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Colore

Limpido, Giallo Paglierino

Profumi

Delicato, ampio con evidenti sentori di lievito e con leggera e piacevole nota di vaniglia

Gusto

Avvolgente, pieno, accattivante e persistente

Temperatura di servizio

6°

Abbinamento gastronomico

Aperitivo di gran classe, accompagna ottimamente piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti delicati.

<http://www.majolini.it/>



Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org