



Marzaghe

FRANCIACORTA



Franciacorta Brut Nature Aureum Riserva 2009

E' 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, nel lungo 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 12 anni sui lieviti; dopo la sboccatura altri 5 mesi di riposo in cantina.
- **Commercializzazione**
Dopo minimo 13 anni dalla vendemmia.
- **Alcool**
12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
1g/l
- **Acidità totale**
6,50 g/l
- **pH**
3,15
- **Pressione**
6,00 atm