

# MAJOLINI

## Franciacorta Brut Vintage



*È il vino della catasta dimenticata, sopravvissuta e invecchiata senza memoria, come un adorabile abito verde mare estratto dal fondo dell'armadio.*

*The wine of the forgotten pile, survived and aged regardless of memory, just like an elegant timeless sea-green dress pulled out from the bottom of a closet.*



### UVAGGIO

Chardonnay, Pinot Nero.

### VINIFICAZIONE

Le uve, a perfetto grado di maturazione, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18 °C. 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.

### AFFINAMENTO

Il vino viene affinato in bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 48 mesi.

### PROFUMO

Ampio, schietto, con note floreali.

### SAPORE

Sapido, persistente e molto equilibrato.

### GRAPES

Chardonnay, Pinot Noir.

### WINE-MAKING

When they become fully ripe, the grapes are picked, pressed gently and fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of roughly 18 °C. After pressing, some of the Chardonnay is fermented and refined in small wooden barrels.

### BOTTLING

The cuvée is produced in spring and the blended wine is put in bottles together with yeasts.

### REFINEMENT

The wine is aged on the yeasts in bottle for at least 48 months.

### BOUQUET

Broad, blunt, with floral notes.

### TASTE

Fruity, persistent and very balanced.

bott. 0,75 l	cartone/case 1 bott.	cartone/case 2 bott.	cartone/case 3 bott.	cartone/case 6 bott.