

Le Marchesine

NITENS

BRUT

Elegante, proprio come il Brut Le Marchesine, un vino fine, capace di conquistare i palati grazie alla sua raffinatezza e alla sua piacevolissima beva.

LA PASTICCERIA

Aspetto appagante, colore paglierino di ottima intensità, delicati i ricordi verdolini, effervescenza compatta, continua, ottimamente presente.

A un primo naso vengono esaltate le note dolci, il marzapane, i fiori molto aperti, la ginestra, il caprifoglio; il corredo è elegante, complesso, raffinato; in seconda battuta emergono il torroncino, la granella di nocciole e le spezie, lo zenzero candito che si fonde con il cedro.

Al gusto è sapido, morbido, sia l'impatto che la chiusura sono avvolgenti e cremose; è decisamente trasversale perché miscela la grande bevibilità all'intensità delle percezioni, chiudendo gustoso, piuttosto pieno con ricordi di acacia e noci macadamia.

Può reggere un calice di buona ampiezza, servito a 5-7°.

Vino capace di valorizzare una molteplicità di cibi, dagli antipasti ai secondi, dalle crudité di conchigliacci, come ostriche e fasolari, può dribblare tranquillamente primi più ricchi, come risotti e paste ripiene, cannelloni anche di mare.

Può tranquillamente arrivare ai secondi di pesce, come un trancio cotto al forno con erbe aromatiche, patate e olive.





Le Marchesine

NITENS

BRUT

RESIDUO ZUCCHERINO: 9gr/lt

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5×0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg.

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I^a e II^a frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 24 mesi

PRIMA ANNATA: 1990



Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com

Le Marchesine AUDENS

EXTRA BRUT

Letteralmente, audace, come il Dosaggio Zero, un vino che, forte del suo residuo zuccherino nullo, si presenta mordace e tagliente.

LA ROCCIA

Colore paglierino piuttosto tenue, le bollicine si fanno prepotentemente spazio, cercano di farsi largo per esaltare gli aromi.

L'olfatto evidenzia subito speziatura, mineralità, a tratti è fumoso, ricorda profumi di scorza d'agrumi, di frutta dalla polpa dolce, ma dalla buccia coriacea, la susina, l'uva spina, passa poi a note più vegetali, la foglia di vite, i fiori di sambuco e gli oli essenziali di bergamotto, l'aneto e il finocchietto selvatico.

Giunto in bocca ha ottima tensione, molto diretto, pulito, dissetante, piacevolmente asciutto; la componente acido salina emerge significativamente, donando succosità, ma soprattutto allungando i ricordi, che ritornano sulle polveri di gesso, sulle note linfatiche e vegetali.

Può essere interpretato con diverse temperature e calici, poiché sa essere sia fresco e fragrante che pieno e di ottima potenza, spaziando dai 6 ai 9°.

Vino in grado di avvicinarsi a cucine con interferenze lontane, magari asiatiche, gestendo alla perfezione sushi, sashimi, preparazioni speziate, aromatiche, anche i pesci crudi marinati alle erbe.

Tra i primi l'uso di erbe aromatiche è consigliato, un classico come le trofie al pesto, tra i secondi le carni bianche con condimenti di erbe aromatiche.





Le Marchesine

AUDENS

EXTRA BRUT

RESIDUO ZUCCHERINO: 2gr/lt

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5×0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg.

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I^a e II^a frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 24 mesi

PRIMA ANNATA: 1990

Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com

Le Marchesine

BRIGANTIA

SATÉN MILLESIMATO

LA DIVINITÀ DELLA PRIMAVERA

È la divinità della primavera e della fertilità, rappresentata con un fuoco in mano a simboleggiare calore e accoglienza: queste stesse sensazioni rivivono nelle bollicine del Satén Le Marchesine, capace di dare conforto a ogni calice.

LA CREMOSITÀ

Bellissimo e luminoso paglierino acceso, dove l'oro fa capolino, effervescenza minutissima, di gran continuità.

Il profumo è inizialmente timido, si apre dolcemente su note vanigliate, di cioccolato bianco, seguono fiori di campo, la camomilla, spazia poi sul latte di mandorla e sul pepe bianco, chiude con sentori gessosi e di acqua d'ostrica.

Al palato è cremoso, l'effervescenza denota grande avvolgenza; ha ottima persistenza, completa, saporita e ricca di sfumature di pasticceria, frutta gialla matura, a tratti esotica e meringhe agli agrumi.

Da servire a 6-8° in calice di media ampiezza; vino che non teme l'innalzamento della temperatura.

A tavola lo si può posizionare un po' ovunque, dagli antipasti che si ispirano al bosco, come un carpaccio di funghi porcini, oppure le tartare di carne, anche di selvaggina, come il cervo, oppure tartare o carpacci di pesci e crostacei con condimenti speziati, pepe e zenzero. Scendendo per lo stivale si può pensare di affiancarlo a cucine che sfruttano ingredienti piccanti, per esaltare il suo lato cremoso. Volendo accompagnare le sue note cremose e lattose lo si potrebbe avvicinare a un formaggio da latti misti, le tome ai tre latti o a alcune robiole mature.





Le Marchesine

BRIGANTIA

SATÉN MILLESIMATO

RESIDUO ZUCCHERINO: 10gr/lit

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay in purezza

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5x0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti dai nostri vigneti in Franciacorta.

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I^a e II^a frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", che contiene un quantitativo massimo di 18gr/lit di zucchero per esaltare la morbidezza e la "setosità" del vino, viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 36 mesi in media

PRIMA ANNATA: 1999



Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com

Le Marchesine

ARTIO

ROSÉ MILLESIMATO

LA DIVINITÀ DELLA CACCIA

Divinità della caccia, la sua rappresentazione è specchio degli elementi caratterizzanti del Rosé Le Marchesine: la dea, femminile e delicata, proprio come lo Chardonnay, accompagnata da un orso, forte al pari del Pinot Nero.

IL VIAGGIO NEL BOSCO

Colore molto classico, che spazia dal corallo al leggero salmonato, la bolla è piuttosto spumeggiante, veloce, abbondante, continua.

A un primo naso si percepisce nettamente la macerazione, l'uva rossa esprime chiaramente la prugna, la ciliegia, i frutti neri selvatici come il mirtillo e la mora del gelso; escono i caratteri tipici di vegetale e speziato, le cortecce e i toni muschiati, chiude con caratteri più freschi e agrumati.

Al gusto è equilibrato, delicata la sfumatura asciutta, acidità e sapidità sono ben bilanciate da un tenore alcolico avvolgente, nel finale ritorna evidente il frutto rosso e i piccoli frutti di bosco, con una buona speziatura e un ricordo di liquirizia.

Calice di media ampiezza e temperatura di 6-8°; è un vino generoso, aperto e accondiscendente.

È un rosé di buona struttura che può essere compagno di molte preparazioni, con una predilezione per il periodo estivo, compagno di barbecue, di carpacci, di roastbeef.

Tra i cibi più elaborati l'anatra, con il petto scaloppato con melagrana oppure il suo speck.

Anche durante la stagione fredda può accompagnare alcune preparazioni classiche, come il bollito con le sue salse.





Le Marchesine

ARTIO

ROSÉ MILLESIMATO

RESIDUO ZUCCHERINO: 8gr/lt

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay e Pinot nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato (guyot) a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5×0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti dai nostri vigneti in Franciacorta.

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I^a e II^a frazione. Il mosto del Pinot Nero effettua una leggera macerazione di circa 6 ore, per poi essere assemblato con lo Chardonnay. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 36 mesi

PRIMA ANNATA: 1993

Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com



Le Marchesine NODENS

EXTRA BRUT MILLESIMATO

IL DIO DELLA NOTTE

Il dio della notte, quel momento in cui il buio cela qualcosa di magico e sorprendente. Proprio come fa la bacca scura del Pinot Nero, in questo vino che regala emozioni inaspettate.

L'EQUILIBRIO DEGLI OPPOSTI

Caldo color ramato, impossibile dimenticare il vitigno d'origine, effervescenza pronunciata.

A un primo naso si viene investiti da un caleidoscopio di spezie e radici, il vitigno lascia un timbro indelebile su questo vino, il ribes si alterna all'anice, il finocchietto cede il passo al chinotto, al bergamotto, alla radice di liquirizia, col passare del tempo si fa più tostato e la frutta ritorna polposa e zuccherina, chiude con sbuffi affumicati e salini, salgemma.

Al gusto esprime potenza, l'effervescenza è ben presente, stimolante, esalta la freschezza, è un continuo alternarsi di sentori dolci e freschi, di massa che gioca con la leggiadria; il finale è persistente e ricorda la resina di pino e la balsamicità già espressa al naso. Nonostante la ricchezza la beva è sorprendente.

Merita un calice piuttosto ampio, per valorizzare il corredo aromatico di un nobile vitigno, non va servito troppo freddo: 8-9°.

Le carni allo spiedo sono la logica conseguenza del nascere in un territorio che ne fa un vanto; l'alternativa è giocare con preparazioni molto condite e insaporite a base di grossi tranci di pesce, oppure pesci da trattare con cotture alla piastra o alla brace, magari l'anguilla.





Le Marchesine

NODENS

EXTRA BRUT MILLESIMATO

RESIDUO ZUCCHERINO: <4gr/lit

VITIGNI UTILIZZATI: Pinot nero in purezza

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5x0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg.

ACIDITÀ TOTALE: 6 - 6,7%

ESTRATTO: 20 - 22 gr/lit

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e utilizzo esclusivamente della I^a frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "scioppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 36 mesi

PRIMA ANNATA: 2006



Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com

Le Marchesine

ESUS

BRUT MILLESIMATO

IL DIO DEI COSTRUTTORI

Il Blanc de Blancs è il primo vino che ha permesso a Le Marchesine di distinguersi per qualità, ne ha costruito le basi. Immediato il nesso con Esus, divinità parte dell'Olimpo dei Celti, l'Albios, ma anche dio dei costruttori.

IL MANTO AVVOLGENTE

L'evoluzione molto lunga porta a un colore carico, lucente, dorato, dove l'effervescenza è talmente sottile da rendersi quasi impercettibile.

Al naso esplode letteralmente; difficile contenere tutti gli aromi. Si spazia dalla matura dolcezza della frutta esotica alle note fumose; ricorda la frutta a guscio tostata e salata, il burro d'arachidi, la crema di nocciole, il burro morbido, a tratti il caramello salato e il cioccolato gianduia; non mancano le spezie dolci.

Quando arriva al palato fa piazza pulita, è pieno, potente, ma non invadente, esprime grandissima salinità e freschezza, la persistenza è molto pronunciata, nel finale di ottima eleganza riprende i caratteri tostati e di frutta a guscio lavorata che il naso ha esaltato.

Calice piuttosto ampio, per aiutare i tanti aromi e la massa a esprimersi al meglio, servito a 7-9°.

È vino che può egregiamente sostituire un vino rosso su alcune delle portate principali o sui piatti di mezzo di un grande pasto, ideale su scamponi reali al forno, con importante sugo di cottura. Tra i primi piatti i grandi risotti, saporiti e gustosi, magari con condimenti di volatili, come un risotto con le quaglie glassate. Tra le carni il coniglio porchettato oppure un reale di vitello con salsa vignaiola.





Le Marchesine

ESUS

BRUT MILLESIMATO

RESIDUO ZUCCHERINO: 5gr/lt

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay in purezza

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5×0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti dai nostri vigneti in Franciacorta.

ESTRATTO: 18 – 20 gr/lt

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere utilizzo esclusivamente della I^a frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 48 mesi

PRIMA ANNATA: 1993

Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com



Le Marchesine

SECOLO NOVO BRUT MILLESIMATO

L'ESALTAZIONE DEL TERROIR

Oro verde lucente, effervescenza sottilissima, di grande continuità, tanto minuta da sembrare assente, si riattiva al minimo tocco.

L'attacco olfattivo è ampio, esprime fin da subito toni mielosi, non troppo accondiscendenti, come iliglio, il rododendro; l'unicità della collina è evidenziata da netti sentori ferrosi, minerali, salini; continua sulle spezie dolci, il marzapane, gli aromi balsamici sono ben ritmati, alternati alla parte floreale, il sambuco sfocia poi in un elegante sentore di caramella d'orzo e di polpa di pera.

Nonostante il tenue dosaggio il vino si presenta asciutto, il corpo appare snello nonostante la massa, l'effervescenza ha lo stesso sviluppo notato al naso, ovvero delicatissima e cremosa; la lunghezza raggiunge livelli impressionanti, soprattutto per il ricordo salino, di canfora, di selce, con riconoscimenti di radici e erbe piccanti e di rafano.

Non teme temperature un pochino più elevate, introno agli 8-9°; un calice ampio aiuterebbe a non bloccare la grande complessità.

Non bisogna temere il trascorrere del tempo; l'evoluzione positiva e la successiva durata possono tranquillamente superare il tempo di affinamento che il vino trascorre in cantina prima dell'immissione sul mercato.

Vino unico su un piatto unico, un grande plateau di crudités.

Vino capace di assecondare molti cibi, soprattutto quanto le acque dei mari e laghi, generosamente, possono proporre, prediligendo crostacei e molluschi.



SECOLO NOVO®



Le Marchesine

SECOLO NOVO
BRUT MILLESIMATO

L'ESALTAZIONE DEL TERROIR

RESIDUO ZUCCHERINO: 5gr/lt

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay in purezza

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5x0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: circa 80 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: In vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti esclusivamente dal nostro vigneto de La Santissima di Gussago.

VINIFICAZIONE: In bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e utilizzo esclusivamente della I^a frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 54 mesi

PRIMA ANNATA: 1995

Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com



Le Marchesine

SECOLO NOVO "GIOVANNI BIATTA" BRUT NATURE RISERVA

PRESTIGIO E ARISTOCRAZIA

Colore più caldo, dorato, con lievi pagliuzze più chiare, spuma cremosa e bolle di gran finezza.

Aromi aperti, molto generosi, spinge verso i toni gialli, caldi, sia di frutta che di fiori, la zagara, il cedro candito, l'albicocca molto matura e a tratti disidratata; escono note cremose, liquorose, la melassa di canna da zucchero, la mela renetta, la pasta di liquirizia e un ricordo di anice e tarte tatin.

Vino pieno, caldo, di carattere nerboruto, l'effervescenza scalpita ancora nonostante il lungo trascorso sui lieviti, segue poi una ricca componente acido salina, che armonizza un sorso appagante, che nel finale trascina un'impressionante alternanza di sensazioni e di riconoscimenti, come il tabacco biondo, l'incenso e l'erba limoncella.

Calice ampio; vino che va trattato come un grande vino bianco fermo, partendo da una temperatura fresca per salire poi verso i 10°.

Vino che può tranquillamente sostenere i piatti principali di un menu, le carni con media lunga cottura, le fricassée di pollame e volatili.

Tra i primi piatti le paste ripiene con sughi di carni e di ortaggi; per la sua ricchezza potrebbe accompagnare i grandi e nobili pesci cotti al sale, con accompagnamento di salse aromatizzate.



SECOLO NOVO®



Le Marchesine

SECOLO NOVO "GIOVANNI BIATTA"
BRUT NATURE RISERVA

PRESTIGIO E ARISTOCRAZIA

RESIDUO ZUCCHERINO: <2gr/lt

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay in purezza

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5×0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: circa 80 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti esclusivamente dal nostro vigneto de La Santissima di Gussago

VINIFICAZIONE: in bianco, per gravità e senza una pressatura meccanica. Si ottiene quello che si definisce "mosto fiore" cioè un mosto di qualità superiore anche alla I^a frazione. Dopo il filtraggio dalle impurità del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciropo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 72 mesi

PRIMA ANNATA: 2007

Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com



Le Marchesine

SECOLO NOVO DOSAGGIO ZERO RISERVA



LA FRAGRANZA

Colore che denota vivacità e gioventù, con effervescenza piacevolmente minuta.

All'olfatto apre con freschezza floreale, frutta croccante e polpa farinosa, mela Granny Smith e nettare di pera, lieve tocco balsamico di prato montano, erbe officinali, basilico e maggiorana, delicati sentori di frutta a guscio, mandorla fresca.

Al palato esprime ottima salinità, il sorso è veloce e snello, l'effervescenza piacevole, continua, solleticante, esalta freschezza e il finale ammandorlato, di buona lunghezza con ricordo mieloso e della frutta già percepita all'olfatto.

Da servire in un calice non troppo ampio, piuttosto slanciato per garantire l'immediatezza dei sentori, a 5-7°.

Ideale compagno di un divertente aperitivo, ben si abbina ad antipasti di verdure della cucina internazionale, frittate, quiche lorraine, torte salate.

Per la piacevole fragranza può valorizzare salumi e affettati, magari quelli con maggior presenza di grassi, come lardo e pancetta.

Tra i primi piatti esalta paste con sughi bianchi di pollame, pesci delicati e ortaggi.



SECOLO NOVO®





Le Marchesine

SECOLO NOVO
DOSAGGIO ZERO RISERVA

LA FRAGRANZA

RESIDUO ZUCCHERINO: <1gr/lt

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay in purezza

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5×0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: circa 80 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti esclusivamente dal nostro vigneto de La Santissima di Gussago

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve e utilizzo esclusivamente della I^a frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 72 mesi

PRIMA ANNATA: 2000

Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com



Le Marchesine

OPERA BRUT METODO CLASSICO

LA FRAGRANZA

Colore che denota vivacità e gioventù, con effervescenza piacevolmente minuta.

All'olfatto apre con freschezza floreale, frutta croccante e polpa farinosa, mela Granny Smith e nettare di pera, lieve tocco balsamico di prato montano, erbe officinali, basilico e maggiorana, delicati sentori di frutta a guscio, mandorla fresca.

Al palato esprime ottima salinità, il sorso è veloce e snello, l'effervescenza piacevole, continua, solleticante, esalta freschezza e il finale ammandorlato, di buona lunghezza con ricordo mieloso e della frutta già percepita all'olfatto.

Da servire in un calice non troppo ampio, piuttosto slanciato per garantire l'immediatezza dei sentori, a 5-7°.

Ideale compagno di un divertente aperitivo, ben si abbina ad antipasti di verdure della cucina internazionale, frittate, quiche lorraine, torte salate.

Per la piacevole fragranza può valorizzare salumi e affettati, magari quelli con maggior presenza di grassi, come lardo e pancetta.

Tra i primi piatti esalta paste con sughi bianchi di pollame, pesci delicati e ortaggi.





Le Marchesine

OPERA BRUT METODO CLASSICO

LA FRAGRANZA

RESIDUO ZUCCHERINO: 10gr/lit

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5x0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti dai nostri vigneti in Franciacorta.

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve e utilizzo della II^a frazione di tutti i nostri vigneti. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 18 mesi

PRIMA ANNATA: 1985

Az. Agr. Le Marchesine S.S.
Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)
Tel: +39 030 65 70 05
info@lemarchesine.com
www.lemarchesine.com



Le Marchesine

OPERA SPUMANTE ROSÉ

LA FRAGRANZA

È una cuvée classica ottenuta da uve Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay raccolte a mano in piccoli cesti e vinificate entro 2 – 3 ore dalla raccolta.

Il mosto ottenuto fermenta per alcuni giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata (17° – 18°) onde mantenere e conservare i migliori profumi e aromi.

La presa di spuma avviene in locali a temperatura costante, in modo lento al fine di favorire lo sviluppo di minute bollicine.

Il prodotto presenta un profumo fragrante che ricorda i fiori d'Acacia e piccoli frutti a bacca rossa (lampone); sapore morbido, fresco e vivace che si sofferma giustamente in bocca.

La temperatura di servizio suggerita è tra gli 8° e i 10°.





Le Marchesine

OPERA SPUMANTE ROSÉ



RESIDUO ZUCCHERINO: 10gr/lit

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5x0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti dai nostri vigneti in Franciacorta.

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve e utilizzo della II^a frazione di tutti i nostri vigneti. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 18 mesi

PRIMA ANNATA: 1990

Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com

Le Marchesine

OPERA ROSÉ METODO CLASSICO DEMI SEC

LA FRAGRANZA

È una cuvée classica ottenuta da uve Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay raccolte a mano in piccoli cesti e vinificate entro 2 – 3 ore dalla raccolta.

Il mosto ottenuto fermenta per alcuni giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata (17° – 18°) onde mantenere e conservare i migliori profumi e aromi.

La presa di spuma avviene in locali a temperatura costante, in modo lento al fine di favorire lo sviluppo di minute bollicine.

Il prodotto presenta un profumo fragrante che ricorda i fiori d'Acacia e piccoli frutti a bacca rossa (lampone); sapore morbido, fresco e vivace che si sofferma giustamente in bocca.

La temperatura di servizio suggerita è tra gli 8° e i 10°.





Le Marchesine



OPERA ROSÉ METODO CLASSICO

DEMI-SEC

RESIDUO ZUCCHERINO: 10gr/lit

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO: 2,5x0,85 m

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER ETTARO MEDIA: 100 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE: in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti dai nostri vigneti in Franciacorta.

VINIFICAZIONE: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve e utilizzo della II^a frazione di tutti i nostri vigneti. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 18 mesi

PRIMA ANNATA: 1990

Az. Agr. Le Marchesine S.S.

Via Vallosa, 31 - Passirano (Brescia - Italy)

Tel: +39 030 65 70 05

info@lemarchesine.com - www.lemarchesine.com