



DUEMILAVINI 2011

Il libro guida ai vini d'Italia
Bibenda Editore



Associazione Italiana Sommelier

MAJOLINI

Via Manzoni, 3 - Loc. Valle - 25050 Ome BS - Tel. 030 6527378
Fax 030 6529800 - www.majolini.it - majolini@majolini.it

Anno di fondazione: 1981 - **Proprietà:** Ezio Maiolini - **Fa il vino:** Jean Pierre Valade - **Bottiglie prodotte:** 250.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 23 - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi ad Anna Bombardieri
Come arrivarci: dalla A4 uscire a Ospitaletto verso Concesio e poi per Ome.

Una certezza in fatto di qualità la cantina di Ezio Maiolini, capace di leggere le sfaccettature del territorio franciacortino e tradurle in vini dalla spiccata personalità. Ai vertici il sontuoso Valentino Maiolini, già premiato nell'edizione 2007 e oggi in versione cuvée di due annate. Complessità e profondità aromatica, sono le direttrici di questo affascinante Franciacorta che non teme confronti, in patria o all'estero che siano.

FRANCIACORTA BRUT VALENTINO MAIOLINI CUVÉE 1999-2000



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - **Gr.** 12% - **€** 34 - **Bottiglie:** 20.000 - Calice dorato, perlage finissimo. Eleganza e potenza segnano un quadro aromatico dove le percezioni si rincorrono in una persistenza infinita. Dapprima agrumi canditi e ananas sciropato, poi panettone, zenzero, miele, legno di sandalo, cenere e resine nobili. Di stoffa ele-

gant il palato, pieno, voluminoso, dalla sapidità cristallina in grado di innescare sensuali ritorni fruttati e minerali che avvolgono un lunghissimo ricordo di pasticceria. 10 anni sui lieviti. Gallinella con salsa di porcini.

FRANCIACORTA SAFÈN 2005

Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 28 - **Bottiglie:** 40.000 - Paglierino luminoso. Panorama olfattivo ampio, segnato da tostature di mandorla e nocciola, pan dolce, agrumi canditi, melone, zenzero e lavanda. Cremoso al palato, sferzato da un'effervescenza sottile, di trama morbida e golosi ritorni di frutta gialla. Acciaio e barrique. Salmone in crosta di mandorle.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ ALIGI SASSU 2006

Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 28 - **Bottiglie:** 20.000 - Paglierino dorato. Lascia scoprire aromi di pane bianco, mandorla e poi ananas, limone d'Amalfi, cedro, lavanda e mugugno a corredo, per un insieme elegante. Decisa la vena sapida al palato, di effervescenza cremosa, voluminoso, importante nella trama e orientato su ritorni agrumati e minerali. Inox e 4 mesi in barrique. Canneloni ai crostacci.

FRANCIACORTA BRUT ELECTO 2005 - Chardonnay 80%,

Pinot Nero 20% - **€** 28 - Dorato. Generoso nelle note di dolci da forno, nocciola tostata, pan di spezie, agrumi canditi, ananas disidratato e soffi minerali. Palato molto sapido e di struttura, segnato da una mineralità che percorre l'intero assaggio. Acciaio e barrique. Pesce spada alla siciliana.

FRANCIACORTA ROSÉ ALTERA S.A. - Pinot Nero 100% - **€** 34

Aromi di ribes, melagrana, rosa e fragranze di panificazione. Assaggio morbido, effervescenza sottile e piacevole. Intensi i ritorni fruttati. Inox. Triglie alla livornese.

FRANCIACORTA BRUT - Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - **€** 20

Esprime crosta di pane, nocciola tostata, agrumi e pesca. Fresco, sapido, piacevole e dalla carbonica sottile. Acciaio e barrique. Trofie con ragu di spigola.