

Sparkle

La guida ai migliori vini italiani con bollicine

Edizione 2015

FRANCIACORTA D.O.C.G.

FRANCIACORTA SATÈN 2009

MAJOLINI



SATÈN



chardonnay



bottiglia



12,5



25.000

Freschissimo, con dinamica e finezza interpreta in modo eccellente la tipologia. Paglierino brillante con perlage sottile, propone toni eleganti di biancospino, rosa e mugugno che dialogano con dolcezze di mandarino, pesca, kumquat, cedro, anche in gelatine, susina, mandorla fresca e in confetto e quindi torta margherita e biscotti alla frolla. Poi si torna alle sfumature di gelso e albicocca con respiri di cipria. Bilanciato, cremoso, è dotato di una bella componente acido-sapida e corpo adeguato a integrarla, per ritorni coerenti anche in progressione. Finale di eleganti toni minerali.

Gustatelo con una lasagnetta di rana pescatrice al profumo di zenzero, zucchine e melanzane fritte.

FRANCIACORTA BRUT

MAJOLINI



BRUT



chardonnay 90%, pinot nero 10%



bottiglia



12,5



90.000

Vino ricco e pieno dal carattere dolce ma di gran vigore. Colore giallo chiaro e luminoso con perlage abbastanza sottile, al naso accoglie dolce nell'articolazione fruttata matura, fusa con floreali di acacia e ginestra, con toni di pasticceria da forno. Troviamo mela, pesca gialla, ananas, banana, arancia bionda, bergamotto, prugna (anche cotta), vaniglia, mandorla sia fresca che pralinata, nuance di zenzero candito e minerali di selce. Bocca fresca e morbida, con una bella tessitura carbonica e di buona struttura per un equilibrio ben bilanciato. Retrolfatto che prolunga le dolcezze della via diretta riproponendo il frutto e le note di pasticceria.

Bene accanto a degli spaghetti quadrati con bottarga di muggine e vongole.

CUCINA & VINI

Sparkle

La guida ai migliori vini italiani con bollicine

Edizione 2015

FRANCIACORTA BLANC DE NOIR BRUT

MAJOLINI



 pinot nero

Vino molto interessante, si fa aspettare leggermente e poi prende per mano e porta in Franciacorta. Giallo chiaro luminoso con bollicine sottili, al naso accoglie gentile per raccontarsi di agrumi nei riconoscimenti di arancia anche in nettare, con fragranze di pane e pasticceria da forno alle confetture, e ancora pesca, mango, nespola e susina, percorsi da respiri vegetali balsamici di erbe aromatiche di macchia con riconoscimenti fini di rosmarino e timo freschi, con cenni di ribes bianco. Bocca di bella dinamica, fresca, salina, continua, senza spigoli. Il taglio è molto fresco e verticale e sollecita frutto croccante, agrumi e nette mineralità, mentre le tostature accompagnano con garbo.
Ottimo con filetti di ombrina scottati, serviti con caponata di melanzane e peperoni.

 bottiglia % 12  2.000

FRANCIACORTA DOCG

FRANCIACORTA ELECTO BRUT 2006

MAJOLINI



 chardonnay 80%, pinot nero 20%

Complesso, importante e appagante! Dorato con perlage sottile, propone toni dolci di tostature e frutti polposi: mandorle e nocciole tostate e pralinate si accompagnano a dolcezze di pasta choux e dolci da forno mentre bergamotto, arancia, cedro e kumquat, sono anche in gelatine. Ancora ananas, banana, pera e mela, anche in nettare e sfumature di calvados, con caramella mou e d'orzo... e chiusura minerale di scisto. L'attacco è bilanciato, fresco, sapido e di medio corpo; una vivace sapidità ravviva il finale e accompagna il frutto maturo, con pasticceria e toni minerali.

Bene con tagliatelle al ragù bianco di regaglie di pollo e funghi porcini.

 bottiglia % 12,5  8.000

CUCINA & VINI

Sparkle

La guida ai migliori vini italiani con bollicine

Edizione 2015

FRANCIACORTA ROSÉ DEMI-SEC

MAJOLINI



— DEMI SEC ROSÉ —



chardonnay 50%, pinot nero 50%



bottiglia



12



2.000

Un vino di grande appeal, accattivante e goloso all'olfatto che esprime dolcezze di frutto e pasticceria e che conferma lo stile al gusto di taglio morbido e rotondo. Buccia di cipolla con perlage sottile, rivela aromi di rosa e glicine ad aprire il ventaglio olfattivo che riporta mandorla in confetto e in pasta, pompelmo rosa, arancia, susina, albicocca disidratata, ananas e banana, golosità di torta margherita, minerali di cipria e caramella d'orzo. In bocca è morbido, fresco e cremoso, di dolcezza adeguata e conferma il frutto dolce, con la rosa e pennellate di zucchero a velo.

Da servire su mazzancolle saltate con extravergine, arancia rossa in polpa e scorza e peperoncino.

CUCINA & VINI