



**MARIADRI**  
Cuvée Millesimata

Denominazione: Franciacorta DOCG Millesimato.  
Varietà delle uve: 100% Chardonnay.  
Periodo di vendemmia: prima decade di settembre.  
Resa dell'uva in vino: 45%.  
Periodo di elevazione sui lieviti: minimo 65 mesi.  
Dosaggio zuccherino alla sboccatura: 3 g/l.  
Grado alcolico: 12,5%.

*Name: Franciacorta DOCG Millesimato.  
Grape variety: 100% Chardonnay.  
Harvest period: first ten days of September.  
Grape yield in wine: 45%.  
Elevation period on the lees: minimum 65 months.  
Sugar dosage on disgorgement: 3 g/l.  
Alcohol by vol: 12.5%.*

I “mari”, così come sono chiamate le valli della Franciacorta per le loro forme ondegianti, portano a riva un Millesimato dalla personalità complessa, descritta dall'ambivalente etimologia di “Adro”, che rimanda a splendore e oscurità.

Dorato lucente, al naso esplose l'essenza del vitigno con lunghi tempi di evoluzione in cantina, ovvero la pasticceria: zabaglione, toffee, miele millefiori, pasta frolla; continua con eucalipto e profumi di torrefazione di caffè e cacao; al palato l'effetto cremoso continua con un lunghissimo finale, dove tornano il miele ed il burro morbido. Per le sue caratteristiche può essere abbinato ai formaggi vaccini saporiti e mediamente piccanti, oppure esaltare tranci di pesci nobili con saporite salse in accompagnamento.

#### Agricoltura

- ◆ Tipologia del terreno:
  - ◆ Colluvi distali: profondi, scheletro da assente a scarso, tessitura franca in superficie, franco argillosa in profondità, reazione da neutra a sub-alkalina, drenaggio mediocre.
- ◆ Sistema di allevamento: Guyot.
- ◆ Numero ceppi per ettaro: 5.000.

#### Vinificazione

Le uve selezionate minuziosamente durante la vendemmia, vengono pressate in maniera soffice per estrarre esclusivamente il cuore qualitativo del prodotto. La prima fermentazione avviene in cisterne in acciaio inox termocondizionate dove successivamente riposa la base spumante per almeno 8 mesi prima dell'assemblaggio.

Nella creazione della cuvée di questo prodotto vengono scelte le selezioni con una spezia e una lunga persistenza, atte a formare un prodotto con una personalità e un carattere pronunciati. La seconda fermentazione in bottiglia, secondo la tradizione del metodo Franciacorta, è lenta e tenuta sotto controllo giorno per giorno. Ogni bottiglia rimane in media 65 mesi in affinamento sui lieviti per poi finire con un dégorgeamento non troppo invasivo, con una liqueur che porta il residuo totale a 3 gr/l di zucchero.

*The “seas”, as the valleys of Franciacorta are called because of their wave-like shapes, bring ashore a Vintage with a complex personality, described by the ambivalent etymology of “Adro”, which evokes splendour and obscurity.*

*Bright and golden, the essence of the vine explodes on the nose with long development times in the cellar, or pastry: zabaglione, toffee, honey, short pastry; it continues with eucalyptus and aromas of roasting coffee and cocoa; the creamy effect continues on the palate with a very long finale, when the honey and soft butter return. Due to its characteristics, it can be combined with tasty and moderately spicy cheeses, or to enhance slices of fish with accompanying tasty sauces.*

#### Agriculture

- ◆ Type of land:
  - ◆ Distal colluvia: deep, absent to scarce rock fragments, surface loam texture, clay loam at depth, reaction from neutral to sub-alkaline, mediocre drainage.
- ◆ Cultivation system: Guyot.
- ◆ Number of plants per hectare: 5.000.

#### Vinification

*The grapes, painstakingly selected during the harvest, are softly pressed to extract only the qualitative heart of the product. The first fermentation takes place in thermoconditioned stainless steel tanks where the sparkling wine base rests for at least 8 months before assembly.*

*In creating the cuvée of this product, selections are chosen with a long and spicy persistence, intended to make a product with a pronounced personality and character. The second fermentation in the bottle, according to the tradition of the Franciacorta method, is slow and kept under control day by day. Every bottle is left, on average, for 65 months of fining on the lees before ending with a not too invasive disgorgement with a liqueur that has a residual 3 g/l sugar content.*