



DE MALDÈ

Franciacorta

equilibrio inconfondibile





equilibrio inconfondibile

De Maldè è il primo vino made in Franciacorta da godere non solo col palato, ma anche con gli occhi e l'intelletto. Un vino emozionale, sempre nuovo come la moda, il design e le stagioni.

L'idea nasce dal desiderio di creare un vino che non sia solo buono, ma che decori la tavola con gusto, in perfetto abbinamento con una composizione floreale e con i colori dei piatti serviti.

Aggiungere un tocco glamour e una nota d'ironia, giocare e divertirci con il nostro vino per stupire e incantare con idee sempre nuove.

Portiamo la qualità della Franciacorta in una veste rinnovata, artistica e moderna sulle vostre tavole.

DE MALDÉ

FRANCIACORTA

BRUT

ROSÉ

Brut
Franciacorta

DE MALDE
FRANCIACORTA
BRUT

DE MALDE
FRANCIACORTA
BRUT

Franciacorta Brut Satèn



Tipologia Franciacorta satèn

Vitigno Chardonnay 100%

Vinificazione Uva raccolta a mano e riposta in cassette da 18 chilogrammi, spremitura soffice dei grappoli interi mediante pressa pneumatica e contemporaneo frazionamento dei mosti ottenuti; illimpidimento di pre-fermentazione a freddo in vasche d'acciaio; fermentazione a temperatura controllata e successivo affinamento sui suoi lieviti nobili.

Presatura di spuma In bottiglia alla temperatura di 12/14° C secondo il metodo classico, con aggiunta al tiraggio di zucchero di canna raffinato (20 g/l max) e lieviti selezionati.

Affinamento In bottiglia sul suo deposito di lievito nobile per minimo 24 mesi.

Dégorgement Eliminazione del deposito mediante dégorgeant à la glace e ricolmatura con vino e liqueur.

Colore Giallo paglierino carico con riflessi intensi e spuma bianca.

Olfatto Le note olfattive si aprono con i profumi tipici della tipologia satèn, profumi floreali e frutta matura a pasta bianca. Con l'ossigenazione si uniscono nel profumo note di banana, vaniglia, biscotto e tostatura legate all'affinamento sui lieviti. In chiusura emergono note di sur lie eleganti legate all'invecchiamento.

Gusto L'ingresso al palato è fresco e vellutato, le note sapide del vino si uniscono alla cremosità del perlage, ottima la struttura, la persistenza, chiude con piacevole morbidezza e salinità.

Temperatura Servire a una temperatura compresa tra i 9° e gli 11° C, utilizzare per il raffreddamento il secchiello del ghiaccio almeno 20 minuti prima del servizio.

Abbinamenti Crostacei crudi o al vapore, pesce alla griglia o al forno, verdure alla griglia e piatti di carne bianca in genere.

DOMAINE
FRANCOIS
MAILLÉ
CORTA
BRUT
SATEN



Franciacorta Brut Rosé

Tipologia Franciacorta brut rosé

Vitigno Pinot nero e Chardonnay

Vinificazione Uva raccolta a mano e riposta in cassette da 18 chilogrammi, pigia-diraspatura dei grappoli e macerazione a freddo di due/tre ore per ottenere la sfumatura rosa. Spremitura soffice mediante pressa pneumatica e contemporaneo frazionamento dei mosti ottenuti; illimpidimento di pre-fermentazione a freddo in vasca d'acciaio; fermentazione a temperatura controllata e successivo affinamento sui suoi lieviti nobili.

Presatura In bottiglia alla temperatura di 12/14° C secondo il metodo classico, con aggiunta al tiraggio di zucchero di canna raffinato (25 g/l max) e lieviti selezionati.

Affinamento In bottiglia sul suo deposito di lievito nobile per minimo 24 mesi.

Dégorgement Eliminazione del deposito mediante dégorge ment à la glace e ricolmatura con vino rosé e liqueur.

Colore Rosa pallido con riflessi pronunciati che tendono all'arancio; perlage fine e persistente.

Olfatto Il naso si apre con note olfattive tipiche della tipologia rosé, profumi di frutta rossa, fiori d'arancio e leggere note speziate.

Gusto L'ingresso al palato è fresco e sapido con leggera tannicità; cremoso ed elegante, chiude morbido e persistente.

Temperatura Servire ad una temperatura compresa tra i 9° e gli 11° C, utilizzare per il raffreddamento il secchiello del ghiaccio almeno 20 minuti prima del servizio.

Abbinamenti Verdure grigliate, piatti di carne bianca in genere, formaggi freschi e di media stagionatura.

DE MALDE
FRANCIACORTA
BRUT
ROSÉ

Franciacorta Brut



Tipologia Franciacorta brut

Vitigno Chardonnay 100%

Vinificazione Uva raccolta a mano e riposta in cassette da 18 chilogrammi, spremitura soffice dei grappoli interi mediante pressa pneumatica e contemporaneo frazionamento dei mosti ottenuti; illimpidimento di pre-fermentazione a freddo in vasche d'acciaio; fermentazione a temperatura controllata e successivo affinamento sui suoi lieviti nobili.

Presatura di spuma In bottiglia alla temperatura di 12/14° C secondo il metodo classico, con aggiunta al tiraggio di zucchero di canna raffinato e lieviti selezionati.

Affinamento In bottiglia sul suo deposito di lievito nobile per minimo 18 mesi.

Dégorgement Eliminazione del deposito mediante dégorgement à la glace e ricolmatura con vino e liqueur.

Colore Giallo paglierino tenue con riflessi verdi accennati e spuma bianca.

Olfatto Le note olfattive si aprono con i profumi tipici del vitigno chardonnay, profumi floreali e frutta fresca. Con l'ossigenazione si uniscono nel profumo note agrumate, di biscotto e tostatura legate all'affinamento sui lieviti. In chiusura emergono note minerali legate all'invecchiamento.

Gusto L'ingresso al palato è fresco e acido, le note sapide del vino si uniscono alla cremosità del perlage, ottima la struttura e la persistenza, chiude con piacevole morbidezza e salinità.

Temperatura Servire a una temperatura compresa tra i 7° e i 9° C, utilizzare per il raffreddamento il secchiello del ghiaccio almeno 20 minuti prima del servizio.

Abbinamenti Crostacei crudi o al vapore, pesce alla griglia o cotto con salse poco piccanti, verdure alla griglia e primi piatti delicati.

DE MAULDE
FRANCIACORTA
BRUT

fran | sècc







| Fran Sècc

Tipologia Vino spumante a rifermentazione naturale in grandi contenitori d'acciaio.

Vitigno Chardonnay 100%

Vinificazione Uva raccolta a mano in cassette da 20 chilogrammi, spremitura soffice dei grappoli, illimpidimento dinamico del mosto, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata con un breve affinamento del vino sui depositi nobili.

Presatura di spuma In autoclavi d'acciaio mediante l'aggiunta di zucchero e lievito selezionato secondo il metodo Martinotti.

Colore Paglierino tenue con leggeri riflessi tendenti al verde.

Olfatto Il vino si apre con leggere note di frutta a polpa bianca e frutta tropicale, con sentori di ritorno legati al lievito di fermentazione, e note retro-olfattive minerali e di fiori bianchi.

Gusto Bella la cremosità della spuma, del perlage fine che accarezza il palato, l'ingresso in bocca è leggermente acidulo e caratteristico del metodo di spumantizzazione, il palato si riempie di note sapide e cremose, bella la lunghezza in bocca che chiude morbida e delicata.

Temperatura Tra i 7° e i 12° C

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, si abbina gradevolmente al pesce e alle carni bianche, si sposa con verdure grigliate e primi piatti a base di pasta, ottimo con formaggi cremosi freschi e a media stagionatura.



equilibrio inconfondibile



DE MALDÈ

è
Trian Secc Brut



DE MALDÈ

DE MALDÈ

è
Secc Brut




DE MALDÈ

DE MALDÈ

Brut

DE

Fran Seco



Quando ti metterai in viaggio
devi augurarti che la strada sia lunga,
fertile in avventure e in esperienze.





DE MALDE
Franciacorta

Azienda Agricola di paola pagani
Via Laveni, 49 - 25030 Adro (BS)
tel 030 7357455
www.de-malde.it
info@de-malde.it