



VINICOLA
MAURI

WINE *Panorama* METODO CLASSICO



www.vinicolamauri.it



La qualità che deriva dall'innovazione continua.

Il protocollo *Vite Colte* ha un solo obiettivo: uno **standard qualitativo assoluto** e **costante**, frutto di **scelte agronomiche** volte ad una **conduzione dei vigneti sostenibile, selettiva** e orientata alla **giusta maturità del frutto**. Ogni viticoltore aderisce al protocollo agendo tempestivamente in vigna e **definendo e monitorando** i progressi del **proprio lavoro** a stretto contatto con il **team di agronomi dell'azienda**.



VITE COLTE®
CANTINE IN BAROLO

Alta Langa



ALTA LANGA BRUT VITE COLTE CINQUECENTO DOCG

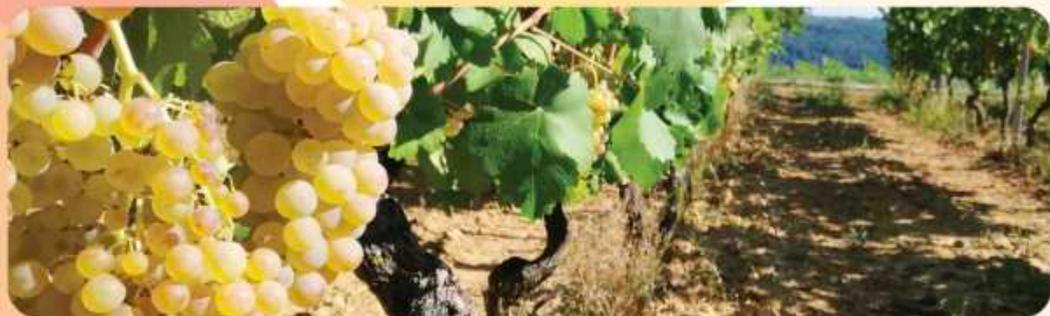
SP312

- **Provenienza:** Piemonte
- **Vitigno:** Pinot Nero, Chardonnay
- **Affinamento:** 30 mesi sui lieviti

BOTTIGLIA
SINGOLA

PROFILO SENSORIALE

I suoi vigneti sono posizionati nell'Alta Langa ad un'altitudine tra i **500 e i 600 s.l.m.** Alta Langa **elegante ed armonico**, il suo aroma spazia dalla **Crosta di Pane** al **Lievito** e **frutta secca** con alcune note **floreali**. Il sapore è **pieno e ricco** con una **buona acidità** ed una sensazione di **cremosità**, data dalla **fine spuma**, che pulisce la bocca e conferisce una **buona persistenza aromatica**.



VINICOLA MAURI

BELLAVISTA
FRANCIACORTA

La potenza del sogno.

Un amore profondo lega da sempre **Vittorio Moretti** alla terra. Il ricordo mai sopito delle spensierate estati dell'infanzia, trascorse nelle campagne dei **nonni materni**, riaffiora con slancio molti anni più tardi, quando decide di "**fare agricoltura**" e di scoprirsi vignaiolo.

La sua determinazione fa sì che l'**intuizione prenda forma**.

Un pensiero e un'azione che si autoalimentano a vicenda, tramutandosi in un **crescendo inarrestabile**.

Così nasce **Bellavista**, nel cuore della **Franciacorta**.





FRANCIACORTA BRUT BELLAVISTA ASSEMBLAGE 1 ALMA DOCG

SP128

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco



PROFILO SENSORIALE

Questa cuvee rappresenta l'essenza della Franciacorta firmata Bellavista. In cantina viene assemblato da **mani sapienti**, a partire da numerose **selezioni di vendemmia** e alcuni **vini di "riserva"** di annate precedenti. I profumi spaziano dalla **frutta matura** ai **fiori freschi**, fino a **note di vaniglia** e **pasticceria**. In bocca è **sapido** e **completo, fresco e vibrante**, decisamente coerente sul piano aromatico.





FRANCIACORTA BELLAVISTA SATÈN DOCG

SP205

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay



PROFILO SENSORIALE

Il Satèn è il Franciacorta più **delicato** ed **elegante**. La selezione dei grappoli è a dir poco **meticolosa**, così come la lenta maturazione in piccole botti bianche di rovere. La **spuma abbondante**, il **perlage finissimo** e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti e soavi di **fiori Rosa**, **agrumi maturi** e **Noisette**. La bocca fine segue la scia, è **morbida** e **cremosa**, perfettamente in equilibrio tra **tocchi maturi** e **sensazioni fresche**.



FRANCIACORTA BELLAVISTA
NON DOSATO
ASSEMBLAGE ALMA DOCG

SP362



- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero



PROFILO SENSORIALE

Alma Non Dosato rappresenta l'interpretazione contemporanea e vibrante del grande vigneto di Bellavista. In cantina viene assemblata a partire da numerose **selezioni di vendemmia** e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti. **Freschi e profondi** i profumi spaziano dai **fiori freschi** al **frutto bianco** mentre in bocca è **sapido, fresco e affilato, complesso** e dal finale **lungo e luminoso**.

Un vino di nerbo, classe ed **eleganza**.





FRANCIACORTA BELLAVISTA PAS OPERÉ DOCG

SP365

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero



PROFILO SENSORIALE

Un'idea che si eleva verso il cielo. Questa cuvée simboleggia **purezza**, **energia**, **freschezza** e trasformazione, come le nubi che incantano al loro passaggio. Il **Pas Operé** è frutto di un rigoroso assortimento di ben **40 selezioni vendemmiali**. A una **spuma bianca esuberante** si accompagna un **perlage** di impareggiabile **persistenza** e **finezza**, mentre i **profumi** sono da subito **complessi**, pur nella loro **essenzialità**.



FRANCIACORTA EXTRA BRUT BELLAVISTA
VITTORIO MORETTI
RISERVA DOCG

SP364

- *Provenienza: Lombardia*
- *Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero*

**BOTTIGLIA
SINGOLA**

PROFILO SENSORIALE

Bellavista Riserva Vittorio Moretti dal color luminoso, brillante e cristallino, presenta un perlage fine, elegante e persistente.

Fragrante, ricco di sensazioni floreali accompagnate da un'intrigante nota di pietra focaia e incenso. Le erbe aromatiche lasciano spazio a espressioni di frutta tropicale e agrumi.

Il sorso è caratterizzato da un ingresso ampio, teso ed energico. Un'esplosione di gusto che avvolge tutto il palato grazie alla perfetta sofficità e finezza della bollicina.





FRANCIACORTA BRUT **BELLAVISTA**
ASSEMBLAGE 1 ALMA DOCG

SP130

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco



PROFILO SENSORIALE

Questa cuvee rappresenta l'essenza della Franciacorta firmata Bellavista. In cantina viene assemblato da **mani sapienti**, a partire da numerose **selezioni di vendemmia** e alcuni **vini di "riserva"** di annate precedenti. I profumi spaziano dalla **frutta matura** ai **fiori freschi**, fino a **note di vaniglia** e **pasticceria**. In bocca è **sapido** e **completo**, **fresco** e **vibrante**, decisamente coerente sul piano aromatico.

MAGNUM 150CL



Franciacorta



Passione unica, custodita tra i filari.

Nel punto esatto dove lo sguardo si perde tra i **vigneti** e la terra va a creare un **agglomerato complesso** e **ricco**, noi abbiamo visto l'**espressione della loro passione**.

Un'ispirazione scritta negli **ettari di terreno** che abbiamo sottratto alla produzione di **uva a bacca rossa**, per restituirli ai **vitigni Chardonnay**.

È qui, nel fondo dominato dal profilo del **Monte Orfano**, il segreto dei nostri vini.



VINICOLA MAURI



caruna

Franciacorta



FRANCIACORTA CARUNA BRUT DOCG

SP352

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay
- **Affinamento:** min. 24 mesi sui lieviti



PROFILO SENSORIALE

Primo Franciacorta prodotto dalla cantina nel 2015 ottenuto da una cuvée di vini 100% Chardonnay. Fermentazione in acciaio e successivamente affinamento sui lieviti in bottiglia. Utilizzo di una **liqueur rispettosa e delicata**, con l'obiettivo primario di raboccare la bottiglia non modificando le **naturali note minerali e sapide** che rappresentano il **timbro caratteristico** dell'azienda ed infine alcuni mesi di riposo in cantina sotterranea.



VINICOLA MAURI

caruna

Franciacorta



FRANCIACORTA CARUNA SATÈN DOCG

SP353

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay
- **Affinamento:** min. 24 mesi sui lieviti



PROFILO SENSORIALE

Il **Satèn** è vino simbolo della Franciacorta, pensato per esaltare la **morbidezza** e l'**eleganza dello Chardonnay** coltivato in questa zona. Caratterizzato da un'**effervescenza più delicata**, è per definizione un Brut "**Blanc de Blancs**". **Mineralità** e **sapidità** si fondono alla morbida eleganza dello Chardonnay dando vita ad un Franciacorta **complesso e delicato** al tempo stesso. Espressione delle caratteristiche del terroir.



VINICOLA MAURI

caruna

Franciacorta



FRANCIACORTA CARUNA SATÈN MILLESIMATO DOCG

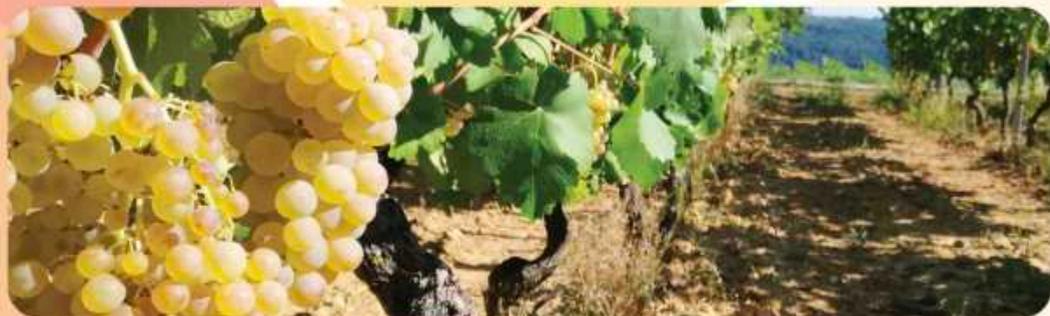
SP354

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay
- **Affinamento:** min. 44 mesi sui lieviti



PROFILO SENSORIALE

Il Satèn millesimato è la **massima espressione della filosofia "Naturally Chic"** della Cantina. **Complessità, mineralità, sapidità e persistenza** senza rinunciare ad **eleganza e finezza**.
Il carattere **pieno ed elegante** di questo millesimato ne fa una scelta sempre appropriata.



VINICOLA MAURI

caruna

Franciacorta

FRANCIACORTA CARUNA NATURE DOCG

SP358

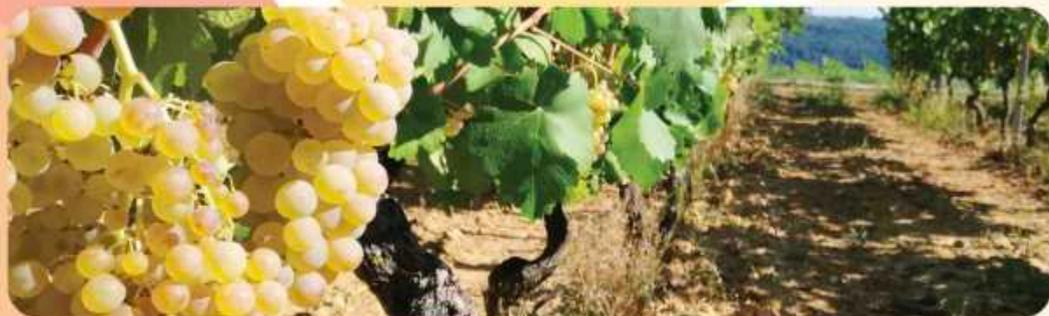


- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay
- **Affinamento:** min. 36 mesi sui lieviti



PROFILO SENSORIALE

Caratterizzato dall'influenza del terreno calcareo di origine marina e valorizzato dallo stile "nature", rappresenta in maniera puntuale e precisa la marca stilistica dei vini Caruna. Dal **profumo ampio, elegante** e di **grande finezza e pulizia**. In bocca è **elegante e fragrante, pulito** nelle sue sfumature aromatiche, con grande **personalità e sapidità**, di **lunga persistenza** e equilibrato con note minerali e sapide distintive del territorio del Monte Orfano che gli donano una firma e un **carattere inconfondibili**.



VINICOLA MAURI



Franciacorta

Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

Eclettico, graffiante, fresco.

Il nome **Contadi Castaldi** è sintesi della storia millenaria della **Franciacorta**, dei suoi **19 comuni** e della loro vocazione ad un'**agricoltura d'eccezione**. Nel 1500, periodo di massimo splendore della **Repubblica Veneta**, la Franciacorta produceva **cibi e vini** destinati alle tavole di principi, di re e di ricchi mercanti.

La **splendida Venezia** fu per la **Franciacorta** il **mercato di elezione** per far conoscere i **propri vini**.



VINICOLA MAURI



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

Franciacorta

FRANCIACORTA BRUT CONTADI CASTALDI BRUT DOCG

SP122

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
- **Affinamento:** 26 mesi sui lieviti



**BOTTIGLIA
SINGOLA**

PROFILO SENSORIALE

Anche nel Brut di Contadi Castaldi, come in tutti gli altri prodotti, lo **Chardonnay** ha un **ruolo** di assoluto **protagonista**. Quello che ne deriva è uno **spumante ricco** di fragranza, **mai scontato**, che predilige la **scorrevolezza** ed un linguaggio sensoriale accessibile. Un Franciacorta dallo **stile equilibrato** e **versatile**, perfetto per ogni occasione.





Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

Franciacorta



FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI SATÈN DOCG

SP133

- *Provenienza: Lombardia*
- *Vitigno: Chardonnay*
- *Affinamento: 26 mesi sui lieviti*



PROFILO SENSORIALE

Lo Spumante Franciacorta Brut Satèn di Contadi Castaldi è caratterizzato da un **colore giallo paglierino brillante**, con un **perlage fine e persistente**. Al naso è **fresco ed elegante**, con profumi di **biancospino**, arricchiti da piacevoli sentori di **mela e fichi**. Al palato risulta **morbido**, con piacevoli **sensazioni fresche** e una **buona sapidità**. Il vino presenta un **finale lungo e persistente**.



VINICOLA MAURI



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

Franciacorta

FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI ROSÉ DOCG

SP132

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero
- **Affinamento:** 26 mesi sui lieviti



**BOTTIGLIA
SINGOLA**

PROFILO SENSORIALE

Il Franciacorta dona quella che, i suoi produttori, affermano essere "la più bella emozione che un vino possa regalare: la capacità di far ritrovare nella beva tutta la magia del territorio di origine".

Il suo color **rosa corallo** incanta la vista con **luminosa vivacità**, una caratteristica che mantiene, anche in degustazione, un **perlage raffinato** e **soavemente carezzevole**.



Franciacorta


MONTEDELMA
in franciacorta

Una collina a tutela della tradizione

MonteDelma, un'alta collina morenica tra il **Lago d'Iseo** e la **pianura Padana** tra **Passirano** e **Monticelli Brusati** in località Valenzano, Brescia.

Una delle **cittadine storiche** e rinomate della **Franciacorta**.

Pendii bene esposti a mezzogiorno, consentono alla **famiglia Berardi** di fondare la **prima impresa vitivinicola** in **Franciacorta nel 1920**, successivamente trasferita a **Molinetto di Mazzano nel 1980**.



VINICOLA MAURI



FRANCIACORTA MONTEDELMA BRUT DOCG

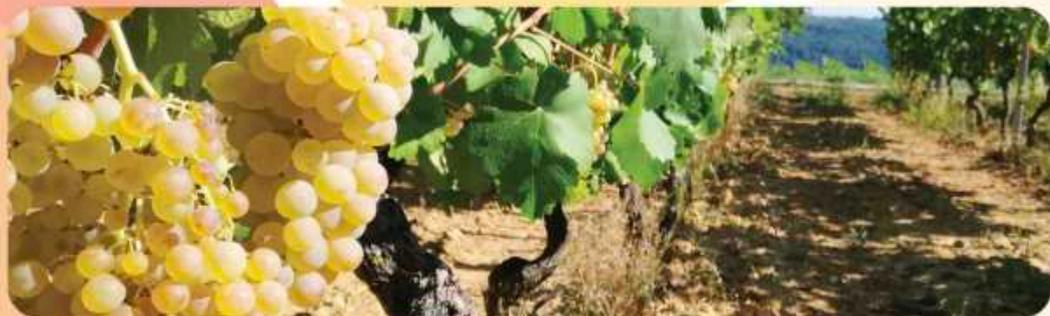
SP154

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- **Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

**BOTTIGLIA
SINGOLA**

PROFILO SENSORIALE

Le **uve** vengono **raccolte a mano** e tenute divise in base alla locazione del vigneto ed alla varietà del vitigno: così inizia la magia di Montedelma. Dopo un affinamento di 18 mesi, questo Franciacorta presenta un **perlage con schiuma soffice** e abbondante che scompare presto. Il sapore è **armonico, persistente e ben equilibrato**, mentre il profumo è **intenso e complesso**.





FRANCIACORTA MONTEDELMA SATÈN DOCG

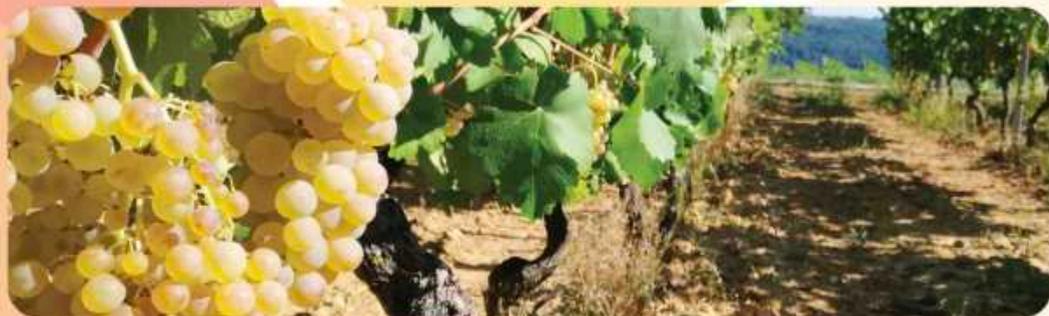
SP169

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- **Affinamento:** 24 mesi sui lieviti



PROFILO SENSORIALE

Le uve Chardonnay, a **perfetta maturazione**, vengono raccolte a mano, poste in piccole cassette ed introdotte in apposite presse dalle quali fuoriesce un **delicato mosto fiore**. Alla fine, per espellere il sedimento, si procede alla **sboccatura** ed all'aggiunta della "**liqueur d'expédition**".





FRANCIACORTA MONTEDELMA PAS DOSÈ DOCG

SP322

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- **Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

**BOTTIGLIA
SINGOLA**

PROFILO SENSORIALE

Le uve raccolte a mano e tenute divise in base all'esposizione del vigneto ed alla **qualità del vigneto**, lo rendono un vino dal **profumo complesso, ampio, fragrante e vivace**. Il sapore è particolarmente **secco e deciso** con una **grande struttura**.





FRANCIACORTA MONTEDELMA ROSÉ BRUT DOCG

SP321

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- **Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

**BOTTIGLIA
SINGOLA**

PROFILO SENSORIALE

Le uve Pinot Nero, coltivate in vigneti con **buona esposizione**, vengono raccolte e **sottoposte a pigiatura e diraspatura soffice**. Franciacorta dal **color salmone tenue**, presenta un **profumo complesso ed intenso**, ricco di eleganti **note fruttate**. In bocca il sapore è **sapido** e di **buona struttura**, con **gradevole rotondità**.





FRANCIACORTA MONTEDELMA BRUT DOCG

MAGNUM 150CL

SP011

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- **Affinamento:** 24 mesi sui lieviti



PROFILO SENSORIALE

Le **uve** vengono **raccolte a mano** e tenute divise in base alla locazione del vigneto ed alla varietà del vitigno: così inizia la magia di Montedelma. Dopo un affinamento di 18 mesi, questo Franciacorta presenta un **perlage con schiuma soffice** e abbondante che scompare presto. Il sapore è **armonico, persistente e ben equilibrato**, mentre il profumo è **intenso e complesso**.





LA GENISIA

Esaltiamo la purezza del pinot nero.

Oltrepò Occidentale: territorio di confine tra Piemonte Liguria ed Emilia Romagna. È in questo **splendido scenario naturale** che si svolge l'attività di vignaioli di esperienza che operano quotidianamente su **vigneti selezionati**. Un dialogo costante con il **giovane e determinato team** di enologi per valorizzare al meglio uve di eccellente qualità.

Anni di **rilevazioni, studi** e ricerche in collaborazione con l'**Università degli Studi di Milano** hanno dato vita ad un vero e proprio **identikit preciso e dettagliato** del **territorio che circonda Codevilla**.





LA GENISIA

Oltrepò Pavese



LA GENISIA OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT METODO CLASSICO DOCG

SP324

- **Provenienza:** Lombardia
- **Vitigno:** Pinot Nero
- **Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Spumante dal profumo **molto intenso** che ricorda il **miele millefiori**, in bocca appare **ampio, delicato, morbido** e persistente con reminescenze al **retrogusto di frutta candita**.



VINICOLA MAURI



LA GENISIA

Oltrepò Pavese

LA GENISIA

OLTRPÒ PAVESE PINOT NERO ROSÉ METODO CLASSICO BRUT DOCG

SP325

- *Provenienza:* Lombardia
- *Vitigno:* Pinot Nero
- *Affinamento:* 24 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Spumante **rosa tenue brillante** con riflessi violacei, si presenta al naso con **intensi profumi penetranti**. In bocca appare **intenso, persistente, morbido, armonico** e di **piacevole corposità**. Essendo uno **spumante classico** è proponibile su quasi ogni tipo di portata.



VINICOLA MAURI



ASCENDUM

Trento DOC

L'elevazione di un'idea.

Ascendum nasce da un sogno coltivato da **Federico** nella storica cantina sotterranea del nonno - Antonio - a **sud di Trento**.

Qui nasce un **progetto enologico senza maschere**, che riprende la filosofia dei **vignaioli trentini** delle **generazioni precedenti**: una **viticultura di montagna**, non spaventata dalle freschezze, che restituisca nel bicchiere l'**eleganza delle montagne** da cui proviene.



VINICOLA MAURI



ASCENDUM

Trento DOC



TRENTO DOC ASCENDUM BRUT

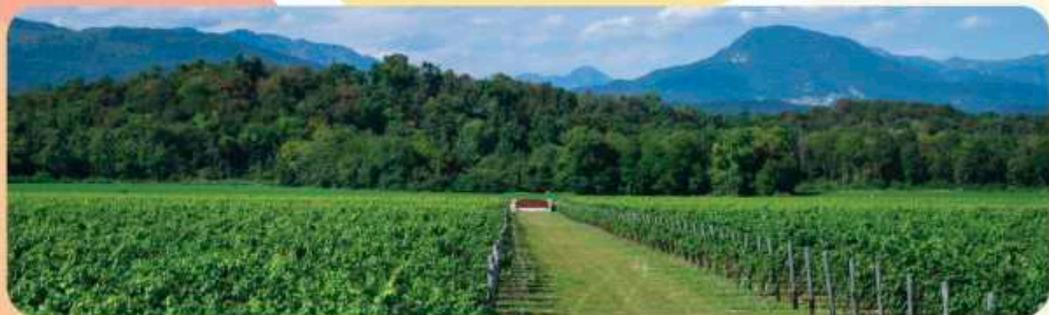
SP366

- **Provenienza:** Trentino Alto Adige
- **Vitigno:** Chardonnay
- **Affinamento:** 24 mesi sui lieviti



PROFILO SENSORIALE

Il colore è solare, il profumo esprime **note avvolgenti di pasticceria, fior d'arancio e scorzetta di cedro**. In bocca è **appagante, equilibrato** e chiude con **elegante sapidità e freschezza**.



VINICOLA MAURI



ASCENDUM

Trento DOC



TRENTO DOC ASCENDUM PAS DOSÈ

SP367

- **Provenienza:** Trentino Alto Adige
- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero
- **Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

**BOTTIGLIA
SINGOLA**

PROFILO SENSORIALE

Arricchito da un **perlage fine e persistente**, raccoglie nel calice **note fresche e fruttate** di agrumi e miele, accompagnate dalla fragranza del **lievito**. Il perfetto equilibrio fra **acidità** e **struttura** conferisce piacevolmente **armonia ad ogni sorso**.



VINICOLA MAURI