MAJOLINI
FRANCIACORTA

“Bisogna fare la propria vita come si fa un’opera d’arte”

Vivere la vita come un opera d’arte significa vivere una vita aspirando alla bellezza e alla perfezione. Questa idea ci accompagna ogni giorno nel nostro lavoro.

“One should treat life as if it were a work of art”

To treat life as a work of art means aspiring to beauty and perfection. This is what we do every day at Majolini.

(D’Annunzio, *Il Piacere*, 1890)

VINO È NATURA

Produrre responsabilmente è produrre in modo sostenibile

Ogni imprenditore ha il dovere di produrre in modo responsabile, con la consapevolezza che quanto si prende dalla terra non è inesauribile. Ciò che facciamo oggi è l'eredità che lasciamo alle generazioni future.

WINE IS NATURE

Producing responsibly means producing sustainably

Every business has a duty to make their product in a sustainable way, remembering that the Earth's resources are not infinite. What we do today is what we will leave behind for future generations.

CO_2 Free

Due anni di monitoraggio rivelano che il ciclo produttivo Majolini non immette CO2 nell'ambiente ma ne assorbe, contribuendo alla riduzione dell'anidride carbonica nell'aria.

CO_2 Free

Two years of monitoring confirm that Majolini's production cycle does not emit CO2 into the atmosphere. Instead, it absorbs it, contributing to the reduction of anhydride in the atmosphere.

Energie rinnovabili

Majolini ha scelto di usare solo energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili a impatto ambientale nullo.

Renewable energy

Majolini has chosen to use renewable energy sources with zero environmental impact.

Recupero e riutilizzo acqua piovana

Majolini recupera l'acqua piovana che riutilizza nei trattamenti in vigna e nei lavaggi dei mezzi agricoli.

Rainwater recovery and reuse

Majolini captures rainwater to reuse in vineyard treatments and the washing of agricultural vehicles, with zero environmental impact.

Bio

Le uve che provengono dai nostri vigneti sono certificate biologiche dal 2016, dopo anni di lavorazione sostenibile.

Organic

The grapes we grow in our vineyards have been certified organic since 2016, after years of sustainable processiong.

Sostenibilità sociale

Majolini ha collaborato con varie ONLUS per sostenere iniziative in campo benefico.

Social sustainability

Majolini has collaborated with various NGOs to support charitable initiatives.

Cantina sostenibile

La nostra Cantina è la prima della Franciacorta ad ottenere il logo della Qualità Sostenibile SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata).

Sustainable winery

Our winery is the first Franciacorta producer to obtain the SQNPI Sustainable Quality (Integrated Crop Management National Quality System) logo.

Biobed

Sistema di filtraggio delle acque di lavaggio.

Biobed

Biofilters for filtering wash water.

VINO È ARTE

La Cantina Majolini è uno spazio di vita e bellezza: cerchiamo combinazioni nuove tra vino e arte, attraverso l'immaginazione di chi si lascia ispirare dagli spazi dove nascono i nostri Franciacorta.

WINE IS ART

The Majolini winery is a space of art and beauty. We are always looking for new pairings of wine and art, driven by those inspired by where our Franciacorta wines are born.

Aligi Sassu

Con la scultura in bronzo "Cavalli Innamorati" Aligi Sassu ha voluto celebrare la bellezza della natura e creare un simbolo d'amore per questo territorio.

With this bronze sculpture entitled "Cavalli Innamorati" (Horses in Love), Aligi Sassu celebrates the beauty of nature, creating a symbol of love for the area.

Mattia Trotta

Una balena s'inabissa nel piazzale della Cantina, mostrando la sua coda: è "Moby Dick" di Mattia Trotta. Il capodoglio arpionato da Achab ma mai conquistato è il simbolo del sogno irrangiungibile: per noi simbolo della sfida costante per creare un vino perfetto.

A whale sinks into the winery's courtyard, showing us its tail. This is Moby Dick by Mattia Trota. The Whale harpooned by Achab, but never conquered, symbolises an unachievable dream - for us, this is the never-ending challenge of creating the perfect wine!

Luciano Molinari

La nostra barricaia ospita "Opera Sensoriale", realizzata dall'ebanista Luciano Molinari con 199 varietà di legni provenienti dai cinque continenti. E' un'opera da guardare e da annusare, gli stessi sensi che partecipano all'esperienza enologica durante la degustazione dei Franciacorta Majolini!

Our barrique room hosts Opera Sensoriale by Luciano Molinari. Made from 199 varieties of wood sourced from five different continents, this is work of art for the senses, the same senses which will come into play during the tasting of Majolina's Franciacorta wines.

Giuseppe Bergomi

Si chiama "Sala della Trasformazione" la stanza dove le bottiglie svolgono la rifermentazione riposando sotto lo sguardo di un Sole e di una Medusa. Opere di Giuseppe Bergomi, sono per noi monito e simbolo dell'equilibrio che dobbiamo avere quando trasformiamo l'uva.

The "Sala della trasformazione", or transformation room, is where our bottles lie during the fermentation process, resting under the watchful eye of a Sun and a Medusa. These works, by Giuseppe Bergomi, are a warning sign to us, a symbol of the careful balance that we need to find when transforming grapes.

I nostri Franciacorta

FRANCIACORTA BRUT

Un vino dalla personalità chiara, ben definita.
É avvolgente, secco e deciso.

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. A seconda delle vendemmie il vino di base può essere di una sola annata oppure di annate diverse.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

A wine with a discernible character, yet somewhat enigmatic. It is enchanting, dry and decisive.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. Depending on the year, the base wine can be made up of several different vintages or a single vintage.

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts for a number of years.

FRANCIACORTA SATÈN Brut Chardonnay

È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée utilizzando basi di **Chardonnay** provenienti da diversi vigneti. Viene poi effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma.
Il vino di base è di **una sola annata**.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

Your best friend for any occasion. It'll never let you down because it's completely trustworthy, and it knows what it's doing.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

*In spring, the cuvée is made from a **Chardonnay** base from different vineyards. The wine is bottled, to become sparkling.This base wine is **single-vintage**.*

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts for a number of years.

FRANCIACORTA BRUT “Vintage” Millesimato

Un vino strutturato e ricco, avvolgente, secco e deciso.

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d’acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera si realizzano la cuvée e l’imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

A full body wine, enchanting, dry and decisive.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

*In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is **single-vintage** but comes from different vineyards.*

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts for a number of years.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ “Aligi Sassu” Millesimato

Dal 1995 è un omaggio allo scultore Aligi Sassu (1912-2000), amico di famiglia.
L’etichetta riporta l’immagine stilizzata della scultura “Cavalli innamorati”, opera d’arte in bronzo collocata in cantina: l’ultimo suo lavoro. Questo Franciacorta ha uno stile intransigente, secco e puro.

Vinificazione
Le uve fermentano in vasche d’acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.
Imbottigliamento
In primavera si realizzano la cuvée e l’imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi.
Affinamento
Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

Created in 1995, this is our homage to the sculptor Aligi Sassu (1912-2000), a family friend. The label shows a stylised imaged of his sculpture “Cavalli innamorati”. This bronze artwork, his final piece, is housed in the winery. This Franciacorta has an uncompromising style, dry and pure.

Vinification
The grapes are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.
Bottling
*In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is **single-vintage** but comes from different vineyards.*
Ageing
The wine is then left to age with its own yeasts for a number of years.

FRANCIACORTA BLANC DE NOIR Brut Pinot nero

In poche parole, ama le sfide. Il suo fascino è accattivante; intriga per quel tono giovane eppure sicuro di sé.

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di solo **Pinot Nero** e di **una sola annata**, ma proveniente da vigneti diversi.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

To put it bluntly, this wine loves a challenge. Its charm is captivating, intriguing. It has young notes yet is sure of itself at the same time.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is only ***Pinot Nero*** *and is* ***single-vintage*** *but comes from different vineyards.*

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts for a number of years.

FRANCIACORTA ROSÉ Brut Pinot nero

L'eleganza di un gesto raffinato non ne esaurisce l'ampia personalità. La sua finezza è frutto di un equilibrio tra ricerca e naturalezza.

Vinificazione

Le uve vengono messe in vasca con le bucce ad una temperatura massima di 5°C per circa 6 / 8 ore. Questa metodologia, macerazione a freddo, permette di estrarre un po' di colore, che ad ogni vendemmia è diverso, e permette di preservare l'aroma dell'uva **Pinot Nero**. Segue la fermentazione in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

This wine is very refined, but doesn't hide its big personality. Its refinement is the fruit of the perfect balance research and nature.

Vinification

*The grapes are placed in a container, with their skins, at a maximum temperature of 5°C for around 6/8 hours. This technique, cold maceration, allows colour to be extracted, different at every vintage. It also allows the **Pinot Nero** aroma to be preserved. After this comes a light pressing and fermentation in steel containers at a controlled temperature of around 18°C.*

Bottling

In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling.

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts for a number of years.

FRANCIACORTA BRUT "Electo" Millesimato

Ha il gusto e la disinvoltura che una grande personalità acquista con gli anni. Maturo e complesso, si trova perfettamente a suo agio nelle occasioni importanti. Prodotto solo nelle migliori annate.

Vinificazione

Le uve, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi, in alcune annate viene utilizzata una piccola parte di vino di riserva fermentato e maturato in botti di legno.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

This wine tastes of the nonchalance that a great personality acquires aver the years. Mature and complex, this wine really comes into its own at important occasions. Produced only in the best vintages.

Vinification

The grapes are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

*In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is **single-vintage** but comes from different vineyards. Some vintages, a small part of the reserve wine is used, fermented and matured in wooden barrels.*

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts for a number of years.

FRANCIACORTA BLANC DE BLANC Brut Millesimato Chardonnay

Fin dal primo assaggio rivela un atteggiamento maturo e articolato, che conduce sempre con grande garbo e misura.

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare e maturare in **botti di legno** per un periodo minimo di 6 mesi.

Imbottigliamento

In primavera viene effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di solo **Chardonnay** e di **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo **minimo di 3 anni**.

From the first sip, its taste is mature and articulated, yet also gentle and measured.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in wooden barrels for a minimum of 6 months.

Bottling

*In spring, the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is only **Chardonnay** and is **single-vintage** but comes from different vineyards.*

Ageing

*The wine is then left to age with its own yeasts for at **least 3 years**.*

FRANCIACORTA BRUT Millesimato **“Valentino Maiolini”**

Il Franciacorta dedicato alle migliori annate, nasce per celebrare il fondatore Valentino Maiolini, che negli anni ‘70 iniziò l’avventura del vino, portata avanti dai figli e dai nipoti. Totalmente fuori dagli schemi, questo Franciacorta si è formato nell’eccellenza più assoluta, che ne fa un vino veramente superbo.

Vinificazione

Le uve fermentano in vasche d’acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera si realizzano la cuvée e l’imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo **di 9 /10 anni**.

This wine, produced only in the best vintages, was created to celebrate the founder, Valentino Maiolini, who in the 1970s started his adventure in the world of wine, followed by his children and grandchildren. Completely different to any other wine that we make, this Franciacorta reaches the heights of excellence. It is a superb wine.

Vinification

The grapes are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

*In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is **single-vintage** but comes from different vineyards.*

Ageing

*The wine is then left to age with its own yeasts for **9/10 years**.*

EXTRA BRUT “Disobbedisco”

Questo vino nasce per celebrare il Poeta e l’eroe Gabriele d’Annunzio. L’etichetta riproduce il gonfalone della Città di Fiume voluto da d’Annunzio: il serpente che si morde la coda (Oroboro) è il simbolo egiziano dell’eternità e della vita che si rinnova. Le sette stelle del Grande Carro è un altro simbolo di eternità, perché è la costellazione che non tramonta mai e indica la Stella Polare, che dà la rotta ai marinai e che ha accompagnato il Poeta nella Beffa di Buccari.
Con questo Franciacorta sosteniamo Il Vittoriale degli Italiani - Casa Museo di Gabriele D’Annunzio.

This wine was made to celebrate the Poet and the hero Gabriele d’Annunzio.
The poet would surely toast with this, accompanied by a cry of ‘Disobbedisco’ (‘I disobey’). The tabel depicts the flag of d’Annuzio’s famed Città di Fiume: the snake biting its tait is a universal symbol that represents eternity and life renewing itself.
The seven stars of the Big Dipper are another symbol of eternity, because it is the constellation that never sets and indicates the North Star, which sets the course for the sailors and which accompanied the poet in the Beffa di Buccari.
With this Franciacorta, we support Il Vittoriale degli Italiani - the House Museum of Gabriele D’Annunzio.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT “Disobbedisco”

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d’acciaio ad una tempertura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l’imbottigliamento per la presa di spuma. A seconda delle vendemmie il vino di base può essere di una sola annata oppure di annate diverse.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. Depending on the year, the base wine can be made up of several different vintages or a single vintage.

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts for a number of years.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ “d’Arborea Vita Vivente”

Questo Franciacorta senza solfiti aggiunti è fatto fermentare spontaneamente ed è prodotto nel pieno rispetto dell’ambiente seguendo gli stessi ritmi della natura.
La cellulosa della scatola proviene da foreste certificate sostenibili, l’etichetta è prodotta con cellulosa recuperata dagli sfalci d’erba dei giardini.

This Franciacorta without added sulfites is spontaneously fermented and produced with full respect for the environment, following the natural rhythms of nature.
The packaging comes from forests certified as sustainable, the label is made from pulp from grass from our gardens.

Giovanni Maiolini

Ezio Maiolini

Simone Maiolini

MAJOLINI
FRANCIACORTA

MAJOLINI S.r.l. Società Agricola
Via F. Arrigoni, 1 (Trav. Via Manzoni) - 25050 Ome (BS) Italy
T. +39 030 6527378
info@majolini.it - www.majolini.it

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013