



UBERTI

Viticoltori dal 1793 in Erbusco

FRANCESCO I Franciacorta Rosé Brut

ZONA DI PRODUZIONE: colline di Franciacorta (200/220 mt. s.l.m.)
nei comuni di Erbusco, Adro, Cazzago S.M. (Calino), Cologne
nei vigneti di proprietà dell'Azienda Uberti

UVE IMPIEGATE: Chardonnay, Pinot Nero

TECNICA DI PRODUZIONE:

Le uve vengono vendemmiate a mano in tempi diversi, il procedimento di vinificazione è diverso: parte del Pinot Nero rimane qualche giorno a contatto con le proprie bucce per la presa del colore; la cuvée tra lo Chardonnay e il Pinot Nero viene fatta poco prima della messa in bottiglia per la presa di spuma. Solo dopo un lungo periodo di affinamento (almeno 36 mesi) con i propri lieviti le bottiglie vengono degorgiate e messe in commercio dopo almeno 6 mesi dalla sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa confetto con riflessi aranciati.
Spuma abbondante.
Perlage sottile e persistente.
Profumo fresco e fruttato.
Sapore vivace intenso di lievito.
Gradazione alcolica 13%
Acidità totale 6,5

Servirlo a temperatura non superiore ai 10°C avendo cura di immergere la bottiglia nel secchiello di ghiaccio affinché la temperatura possa ulteriormente scendere a 6°-7°C.
Vino di tutto pasto.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia 0,750 lt.