



# UBERTI

*Viticoltori dal 1793 in Erbusco*

## **SUBLIMIS**

### **Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato Riserva**

ZONA DI PRODUZIONE: colline di Franciacorta in comune di Cazzago S.M. loc. Calino di proprietà dell' "Azienda Uberti"

UVE IMPIEGATE: Chardonnay 100%

#### TECNICA DI PRODUZIONE:

Alla raccolta dei grappoli rigorosamente selezionati, segue una leggera pressatura. La fermentazione del mosto avviene totalmente nei tini troncoconici di rovere naturale da 32 Hl esenti da cessioni di note speziate e di tostatura.

Solo dopo un lungo periodo minimo di 60 – 72 mesi a contatto con i propri lieviti viene proposto nell' unica tipologia "Dosaggio Zero" e messo in commercio dopo almeno 6 mesi dalla sboccatura.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con ancora sfumature verdi.

Spuma abbondante e cremosa.

Perlage sottile e persistente.

Profumo intenso, quasi impercettibili gli effluvi riconducibili al legno.

Al sapore mostra piacevoli note evolutive, sorprendente la particolare morbidezza nonché rotondità, certamente non dovuta a presenza di zuccheri.

Gradazione alcolica 13,50%

Acidità totale 6,00

Servire a temperatura pressoché costante 8-10°, in bicchieri di discrete dimensioni e a gambo lungo.

Vino un po' presuntuoso e forse unico nel suo genere, vorrebbe sempre generare gradevoli sensazioni.

#### FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia 0,750 lt., Magnum 1,5 lt.

In etichetta viene raffigurato il cielo stellato, altro fattore essenziale e importante per la crescita della vite. Lo scambio termico, determinato dalla frescura notturna è molto determinante per un ottimo risultato nella maturazione dei grappoli.

Azienda Agricola **UBERTI G. & G.A.** Società Agricola

Loc. Salem - via E. Fermi, 2 - tel. 030 7267476 - fax 030 7760455 - 25030 ERBUSCO (Brescia/Italia) IT

[www.ubertivini.it](http://www.ubertivini.it) - [info@ubertivini.it](mailto:info@ubertivini.it) - C.F. 00845100171 - P.IVA 00581650983