

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO

I nostri vini rappresentano la naturale espressione del territorio, dei suoli e della biodiversità in cui le nostre vigne sono radicate nel corso del tempo.

Questa precisa identità, trae origine da una continua ed attenta ricerca tra la sostenibilità ambientale e la perseverante cura e attenzione dell'uomo;

dalla tradizione e dalla storia della nostra Famiglia, scaturisce lo spirito innovativo, la sensibilità e l'entusiasmo di essere viticoltori in Franciacorta.

Franciacorta Brut Francesco I

Identità:

Chardonnay 75% - Pinot Nero 15% - Pinot Bianco 10%

Vigneti nei comuni di Erbusco, Adro, Cazzago S.M. Loc. Calino e Cologne

Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.

Età media delle viti oltre 15 anni

Vinificazione:

Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio.

In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 36 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:

7 g/l

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 lt

Magnum 1,50 lt

Jeroboam 3 lt