

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 Rosé Francesco I

Identità:

Chardonnay 60% - Pinot Nero 40%

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

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, parte del Pinot Nero rimane alcuni giorni a contatto con le proprie bucce per la presa del colore;

la cuvée tra lo Chardonnay e il Pinot Nero, vinificati in vasche di acciaio, viene fatta poco prima dell'imbottigliamento.

Dopo il tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 30 mesi sui lieviti ed in seguito alla sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:

7 g/l

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 lt

Magnum 1,50 lt