

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO



Francesco I

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

I nostri Franciacorta sono l'autentica espressione delle nostre vigne. La cuvée da uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, custodisce e rivela l'identità dei nostri vini e la sensibilità nell'essere Viticoltori in Franciacorta.

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 30 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:

3 g/l

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 lt

Magnum 1,50 lt