

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO



DEQUINQUE

FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE 10 VENDEMMIE

Dal 2002 la genesi della cuvée di 10 vendemmie da sole uve Chardonnay

Una riserva perpetua in un solo tino per un esclusivo Franciacorta, espressione e sintesi, memoria e unicità, delle nostre migliori vigne

Identità:

Chardonnay 100%

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

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

Età media delle viti oltre i 30 anni.

Vinificazione:

Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto di ogni singola vendemmia avviene in tini di rovere naturale da 32 Hl permanendo sulla propria feccia nobile per circa 6 mesi.

Il vino di ogni singola vendemmia viene trasferito in un unico tino contenente l'assemblaggio delle annate precedenti, terminando con la decima vendemmia.

Dopo il tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 70 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:

2 g/lt

Formati disponibili:

Magnum 1,50 lt Astucciato