

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO



QUINQUE

FRANCIACORTA EXTRA BRUT
CUVÉE 5 VENDEMMIE

Dal 2002 la genesi della cuvée di 5 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 quinta vendemmia.

Dopo il tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 80 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