

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO



Francesco I

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

I nostri Franciacorta sono l'autentica espressione delle nostre vigne. L'attenta selezione del miglior Pinot Nero, la sua rigorosa vinificazione e l'assemblaggio con uve Chardonnay, confermano l'esclusiva tonalità e l'elegante freschezza del nostro Rosé.

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 24 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