

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO

FILOSOFIA

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.

STORIA E IDENTITÀ

Sabato 12 ottobre 1793 l'allora Agostino Uberti divenne proprietario di una piccola cascina e dei vigneti circostanti, in località Salem ad Erbusco, consentendo alla nostra cantina di essere una delle più storiche presenti in Franciacorta.

Negli anni settanta la viticoltura coesisteva con le tradizionali attività agricole del territorio, quando subentrò alla guida l'odierno G. Agostino Uberti che insieme alla moglie Eleonora, concretizzarono il vero sviluppo dell'azienda vitivinicola, realizzando nel 1978 la prima vendemmia atta a Franciacorta.

Ampliarono negli anni a venire i locali della cantina ed acquisirono ulteriori vigneti, arrivando ad una superficie vitata che oggi si estende in 26 Ha con una produzione di circa 180.000 bottiglie annue.

Silvia e Francesca Uberti, introdotte nell'azienda negli anni duemila, hanno acquisito e fatto propri lo stile e i valori che rappresentano la nostra precisa identità.

La sensibilità ambientale ha da sempre accompagnato la vita della nostra Famiglia, implementando costantemente la cura e la ricerca nelle operazioni colturali e di cantina, garantendo la trasparenza espressiva che distingue i nostri Franciacorta, l'autentica espressione delle nostre vigne.

IL TERRITORIO E VIGNETI

I nostri terreni sono collocati nel magnifico anfiteatro morenico formatosi all'epoca delle glaciazioni, che costituì il territorio della Franciacorta. Essenzialmente in Erbusco, poi Adro e Calino sono i luoghi in cui i nostri vigneti si sviluppano, territori distintivi ed esclusivi, terreni collinari, ricchi di scheletro e minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati, basi indispensabili per produrre i nostri Franciacorta.

La cura delle viti è per noi un valore fondamentale: da sempre accompagniamo e custodiamo le piante nel loro ciclo vitale, con la massima attenzione nei confronti della biodiversità ambientale e della fertilità biologica del suolo in cui crescono.

Comprendere e lasciare esprimere nei nostri Franciacorta le peculiarità esclusive di ogni singolo vigneto è per noi il modo più semplice per raccontare il nostro territorio.

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO



Francesco I

-  FRANCIACORTA BRUT
-  Chardonnay 75% - Pinot Nero 15%
Pinot Bianco 10%
-  Erbusco, Adro, Cazzago S.M.
Loc. Calino e Cologne
-  Oltre 30 mesi sui lieviti
-  7 g/lt
-  Bottiglia, Magnum, Jéroboam



Francesco I

-  FRANCIACORTA EXTRA BRUT
-  Chardonnay 75% - Pinot Nero 15%
Pinot Bianco 10%
-  Erbusco, Adro, Cazzago S.M.
Loc. Calino e Cologne
-  Oltre 30 mesi sui lieviti
-  3 g/lt
-  Bottiglia, Magnum



Francesco I

-  FRANCIACORTA BRUT ROSÉ
-  Chardonnay 60% - Pinot Nero 40%
-  Erbusco, Adro, Cazzago S.M.
Loc. Calino
-  Oltre 24 mesi sui lieviti
-  7 g/lt
-  Bottiglia, Magnum

Sovatura, morbidezza, eleganza



Magnificentia



FRANCIACORTA BRUT SATÈN
MILLESIMATO



Chardonnay 100%



Erbusco in Località Salem,
vigne "Caroline", "Supèi" e "Longo"



Oltre 40 mesi sui lieviti



7 g/lt



Bottiglia, Magnum

Complessità, purezza, storia



Comari del Salem



FRANCIACORTA EXTRA BRUT
MILLESIMATO



Chardonnay 80% - Pinot Bianco 20%



Erbusco in località Salem,
vigna "Comari"



oltre 60 mesi sui lieviti



3 g/lt



Bottiglia, Magnum

Affinatezza, complessità, intensità



Sublimis



FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO
RISERVA MILLESIMATO



Chardonnay 100%



Cazzago San Martino in località Calino



oltre 72 mesi sui lieviti



0 g/lt



Bottiglia, Magnum

Eccellenza, esclusività, memoria



QUINQUE



FRANCIACORTA EXTRA BRUT
CUVÉE 5 VENDEMMIE



Chardonnay 100%



Erbusco, Adro e Cazzago S.M
in Loc. Calino



oltre 80 mesi sui lieviti



3 g/lt



Bottiglia, Magnum

Continuità, storia, essenza



DEQUINQUE



FRANCIACORTA EXTRA BRUT
CUVÉE 10 VENDEMMIE



Chardonnay 100%



Erbusco, Adro e Cazzago S.M
in Loc. Calino



oltre 70 mesi sui lieviti



2 g/lt



Magnum



Curtefranca



CURTEFRANCA DOC - BIANCO



Chardonnay 80% - Pinot Bianco 20%



Erbusco, Adro



Affinamento almeno 8 mesi



Bottiglia 0,75 lt



Curtefranca



CURTEFRANCA DOC - ROSSO



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Nebbiolo



Erbusco, Adro



Affinamento oltre 2 anni in barrique
di rovere francese



Bottiglia 0,75 lt



*Bianco
Maria Medici*



CURTEFRANCA DOC



Chardonnay 100%



Erbusco



Affinamento di oltre 30 mesi



Bottiglia 0,75 lt



*Rosso
dei Frati Priori*



Cabernet Sauvignon 100%



Erbusco in località Salem,
Vigna "Ciusi"



Oltre 4 anni di affinamento
in barrique di rovere francese



Bottiglia 0,75 lt

