



# UBERTI

*Viticoltori dal 1793 in Erbusco*

## **FRANCESCO I Franciacorta Extra Brut**

**ZONA DI PRODUZIONE:** colline di Franciacorta (mt. 200/220 s.l.m.) nei comuni di Erbusco, Adro, Cazzago S.M. (Calino), Cologne nei vigneti di proprietà dell'Azienda Uberti

**UVE IMPIEGATE:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

### **TECNICA DI PRODUZIONE**

Il mosto ottenuto da una leggera pressatura dei grappoli, raccolti e selezionati a mano, fermenta in contenitori di acciaio inox e rimane a riposare fino a quando viene messo in bottiglia per la presa di spuma.

Solo dopo un lungo periodo di affinamento (almeno 36 mesi) con i propri lieviti le bottiglie vengono sottoposte all'operazione di remuage e degorgement e vengono messe in commercio dopo almeno 6 mesi dalla sboccatura.

Una diversa aggiunta di liqueur lo rende più secco del tipo brut.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore giallo paglierino, spuma abbondante.

Perlage fine e persistente.

Profumo intenso di crosta di pane.

Sapore gradevole, leggermente acidulo, persistente in bocca.

Gradazione alcolica 13%

Acidità totale 6,5

Servirlo a temperatura non superiore ai 10°C, avendo cura di immergere la bottiglia nel secchiello di ghiaccio affinché la temperatura possa ulteriormente scendere a 6°-7°C.  
Vino di tutto pasto

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia 0,750 lt., Magnum 1,5 lt.