

FRANCIACORTA UGO VEZZOLI BRUT



Metodo di produzione

Tra agosto e settembre le uve vengono raccolte e selezionate a mano e immediatamente pressate intere in maniera soffice. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata (15/18°C) con l'impiego di lieviti selezionati. A primavera le qualità di vino ritenute migliori vengono unite e, solo dopo alcuni giorni, si provoca la rifermentazione in bottiglia come previsto dal Metodo Classico. Dopo almeno 18 mesi di assoluto riposo in catasta, le bottiglie passano sulle pupitres per la fase "di punta", della durata di circa un mese e mezzo. Infine si effettua la sboccatura con l'aggiunta di liqueur de expedition.

Uve impiegate

Chardonnay: 75% | Pinot Nero: 25% | Secondo percentuali variabili di anno in anno

Zona di Produzione

Vigneti di proprietà e condotti dall'azienda situati nel comune di Adro, nell'ovest della Franciacorta.

Profilo Organolettico

Colore oro chiaro con brillanti riflessi giallo-verdi, abbondante spuma, perlage fine e persistente.

