

# FRANCIACORTA UGO VEZZOLI NON DOSATO



## Metodo di produzione

Tra la seconda metà di agosto e gli inizi di settembre le uve Chardonnay e Pinot Nero vengono raccolte a mano e selezionate, poi immediatamente pressate intere in maniera soffice. Il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio per circa una settimana a temperatura controllata (15/18° C) con l'impiego di lieviti selezionati. In primavera, le qualità di vino ritenute più idonee, rigorosamente della medesima annata, vengono unite a fermenti selezionati e a 24 grammi di saccarosio per litro di vino, quindi imbottigliate. L'aggiunta del saccarosio e dei lieviti provoca, dopo alcuni giorni, la rifermentazione in bottiglia come previsto dal Metodo Classico, l'unico ammesso dal disciplinare Franciacorta. Dopo un riposo assoluto in catasta di almeno 30 mesi, le bottiglie passano sulle pupitre per la fase "di punta" per circa un mese e mezzo. Infine si effettua la sboccatura con una minima aggiunta di liqueur de dosages, così che rimanga pressoché inalterato il gusto secco del nostro primo Franciacorta Pas Dosè.

## Uve impiegate

Chardonnay 80% | Pinot Nero 20% | Le percentuali possono variare del 5-10% a seconda delle annate

## Zona di Produzione

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

## Profilo Organolettico

Intenso color paglierino con brillanti riflessi dorati, abbondante spuma, perlage fine e persistente.

## Consigliamo

Ottimo per aperitivi, ma ideale come accompagnamento a piatti di pesce, carni saporite, affettati e formaggi stagionati.

