



FRANCIACORTA UGO VEZZOLI SATEN

Tra agosto e settembre le uve vengono raccolte, 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, dopo alcuni giorni, si provoca la rifermentazione in bottiglia come previsto dal Metodo Classico. Dopo almeno 24 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: 100%

Zona di Produzione

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

Profilo Organolettico

Delicato colore paglierino con riflessi di oro brunito, spuma cremosa, perlage finissimo ed elegante.

