



**UBERTI** Magnificentia Brut Satén millesimato

SPUMANTE FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG



DISTRIBUITO DA  
CICOGNA ACQUE MINERALI



Italia, Lombardia

Il Comarì del Salem di Uberti rappresenta uno dei prodotti di spicco del territorio della Franciacorta, consolidatosi in tempi recenti come area altamente vocata per la produzione di vini con rifermentazione in bottiglia, secondo il tradizionale Metodo Classico. La famiglia Uberti eredita la propria passione da una dinastia di viticoltori, insediata nei feudi di proprietà a Erbusco sin dal 1793, come riportano le documentazioni di famiglia.

Fin dagli anni '80, epoca in cui le bollicine non erano ancora privilegio e prerogativa della zona, Agostino ed Eleonora Uberti decisero di scommettere su questa produzione, compiendo un percorso nel segno dell'eccellenza, che arriva fino ai tempi odierni. La filosofia aziendale giudica imprescindibile la scelta di una coltivazione dei vigneti rispettosa del territorio, per ottenere vini di assoluto pregio: di qui la scelta di non utilizzare diserbanti o concimi chimici, di adottare unicamente lavorazioni a mano, di impiegare esclusivamente concimi naturali e di limitare al minimo i trattamenti della vite.

**UVE:** Chardonnay 80% - Pinot Bianco 20%

**VIGNETI:** nel comune di Erbusco in località Salem, vigna "Comarì". Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati. Età media delle viti oltre i 50 anni.

**COLORE:** Giallo oro con lievi sfumature verdognole; perlage sottile e persistente.

**PROFUMO:** Intenso e complesso, di miele, frutta secca e con delicate note boisé.

**SAPORE:** Lungo e ampio, cremoso, vellutato, armonico e delicato.

**ACCOSTAMENTI:** Antipasti di pesce, Primi di pesce, Secondi di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C

**GRADAZIONE:** 13% vol.

