




# UBERTI Francesco I extra brut

SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG



DISTRIBUITO DA  
CICOGNA ACQUE MINERALI

 Italia, Lombardia

Un grande classico di tutta la denominazione, una linea di Franciacorta che deve il nome a Francesco I, Re di Francia dal 1515 al 1547, colui il quale per primo sottolineò le virtù di quel bianco che era diventato spumeggiante per errore, gettando così le basi culturali di un vino che nel giro di pochi decenni si sarebbe imposto in tutto il mondo come quello "dei re". L'Extra Brut, da un attento assemblaggio di chardonnay, pinot bianco e pinot nero vinificato in bianco, è Franciacorta che rimane sui propri lieviti per un periodo di tempo particolarmente prolungato, almeno 36 mesi, prima delle consuete operazioni di sboccatura che precedono un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi. Il Franciacorta DOCG Extra Brut "Francesco I" di Uberti è uno spumante asciutto, molto secco ed elegantissimo, verticale e al tempo stesso particolarmente appagante. Una sorpresa.

**UVE:** 75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

**COLORE:** Giallo paglierino, dalla spuma abbondante e dal perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** Al naso esprime decisi sentori di crosta di pane, di ginestra, di pesca a polpa gialla e di gesso.

**SAPORE:** Una mineralità diffusa che apre ad un assaggio strutturato, sapido, di grande armonia e ottima persistenza.

**ACCOSTAMENTI:** Primi di pesce, Primi di terra, Secondi di pesce, Secondi di terra

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8 °C

**GRADAZIONE:** 13% vol.

