



UBERTI Franciacorta Brut Francesco I

SPUMANTE FRANCIACORTA BRUT



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI



Italia, Lombardia

Il Brut di Uberti è un tipico esemplare del grande fermento che ha contraddistinto la viticoltura della Franciacorta negli ultimi anni. Nato come capostipite di una gamma di vini dalla grande personalità, ottenuti con Metodo Classico, questo Brut interpreta uno stile fortemente caratterizzato, siglato dall'esperta mano della casa produttrice.

La famiglia Uberti, infatti, discende da generazioni di viticoltori che insediarono a Erbusco la loro attività sin dal 1793. La scelta degli Uberti di sviluppare la propria produzione su vini con rifermentazione in bottiglia arrivò in tempi lontani, quando la Franciacorta poteva contare soltanto su un esiguo numero di cantine vitivinicole. Oggi Uberti è una realtà ampiamente consolidata, che ha ampliato i terreni di proprietà dai 9 ettari iniziali ai 26 attuali, operando con metodi di coltivazione a basso impatto ambientale e portando avanti a mano la totalità delle procedure che caratterizzano il metodo champenoise.

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

Vigneti: Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago S.M. Loc. Calino e Cologno Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati. Età media delle viti oltre 15 anni

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Delicato e minerale, con sentori di crosta di pane, fiori bianchi e agrumi

SAPORE: Fresco, vivace ed elegante, di buona mineralità

ACCOSTAMENTI: Tartare di pesce, Risotto ai frutti di mare, Crostacei, Sushi e Sashimi, Uova e torte salate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

GRADAZIONE: 12,5% vol.

