



UBERTI DeQuinque cuvée 10 vendemmie

SPUMANTE FRANCIACORTA EXTRA BRUT



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

 Italia, Lombardia

Dal 2002 la genesi della cuvée di 10 vendemmie da sole uve Chardonnay. Una riserva perpetua in un solo tino per un esclusivo Franciacorta, espressione e sintesi, memoria e unicità, delle nostre migliori vigne.

Proseguimento o evoluzione di Quinque, il Dequinque è una cuvée di 10 annate (2002-2011), prodotta esclusivamente in formato magnum. Un Franciacorta che sa emozionare, una bollicina italiana aristocratica dal gusto classico che non conosce confini.

Il sorso è cremoso, avvolgente e appagante, ma con una bella tensione acida, mineralità e un finale lunghissimo.

UVE: Chardonnay 100%

COLORE: Dal colore giallo dorato e perlage fine.

PROFUMO: Al naso esprime delicati sentori di crosta di pane, di mimosa, di cedro, di pesca a polpa gialla e di gesso.

SAPORE: Dequinque sprigiona un'ampia gamma di aromi: dalla frutta secca come la nocciola ai toni più tostati di caffè, dalle spezie agli agrumi maturi.

ACCOSTAMENTI: In bocca è elegante, vivace, lungo e cremoso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 °C

GRADAZIONE: 13% vol.

