



UBERTI **Quinque cuvée 5 vendemmie**

SPUMANTE FRANCIACORTA EXTRA BRUT



Italia, Lombardia

Dal 2002 la genesi della cuvée di 5 vendemmie da sole uve Chardonnay. Quinque è infatti un Franciacorta frutto dell'assemblaggio di cinque diverse annate annate dello stesso spumante proveniente dagli appezzamenti di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino. Una prima edizione ottenuta dall'unione delle vendemmie del 2002, molto fresca, del 2003, più calda, del 2004, generosa, del 2005, particolarmente difficile, e del 2006, molto asciutta. Un Extra Brut da sole uve di chardonnay che rimane sui propri lieviti per un periodo di tempo particolarmente prolungato, da 60 a 72 mesi, prima delle consuete operazioni di sboccatura che precedono un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi. Il Franciacorta DOCG Extra Brut "Quinque" di Uberti è uno spumante rotondo e finissimo, ricco di affascinanti dettagli, caratterizzato da un'intensità unica e da un finale di incredibile persistenza.

UVE: Chardonnay 100%

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

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

SAPORE: Al palato è finissimo, elegante, leggermente sapido e comunque strutturato. Di grande persistenza.

ACCOSTAMENTI: Eccellente come aperitivo, si abbina ad antipasti a base pesce, specie a carpaccio, a sushi e sashimi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 °C

GRADAZIONE: 13,5% vol.

