



UBERTI Sublimis dosaggio Zero millesimato

SPUMANTE FRANCIACORTA RISERVA



Italia, Lombardia

Il Franciacorta Riserva Pas Dosé Sublimis di Uberti nasce in vigneti situati sulle colline di Franciacorta, in località Calino, nel comune bresciano di Cazzago San Martino.

Una riserva ottenuta da sole uve Chardonnay, forma e sostanza di un singolo vigneto a Calino; dopo un lungo affinamento sui propri lieviti, si esprime la raffinatezza del nostro Dosaggio Zero.

Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene, in tini di rovere naturale da 32 Hl. In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 72 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura trascorrono almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

UVE: Chardonnay 100%

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

PROFUMO: Al naso esprime delicati sentori di mango, di pesca a polpa gialla, di papaia, di timo e di vaniglia.

SAPORE: Note tostate e delicatamente minerali aprono ad un assaggio fresco, piacevolmente morbido, caratterizzato da belle note evolute, lunghissimo.

ACCOSTAMENTI: A tutto pasto, si abbina a ricchi piatti di pesce, anche al forno o alla griglia. Da provare con un trancio di tonno o di pesce spada. Questo spumante è ideale in abbinamento con i formaggi, sia freschi che stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C

GRADAZIONE: 13% vol.

