



presenta

Degustiamo un sorso **Uberti – Franciacorta Francesco I – Rosé Brut**

La Franciacorta è da sempre apprezzata per le sue aree microclimatiche in grado di offrire uve di eccellente qualità.

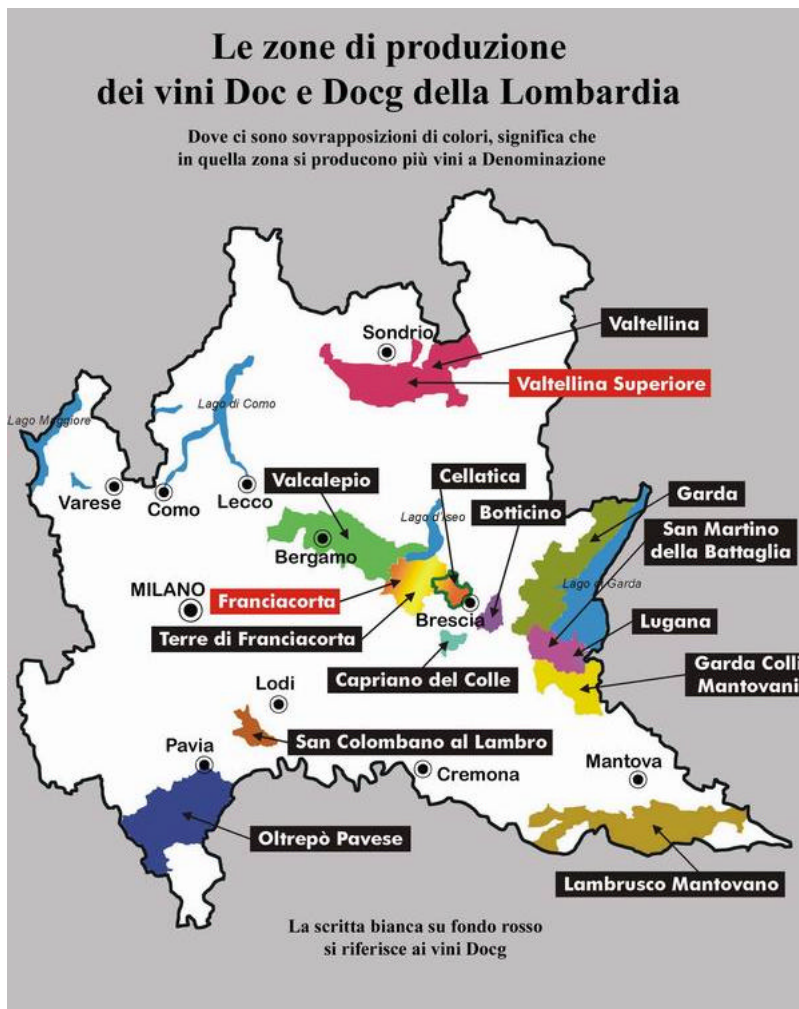
In questa splendida terra gli Uberti continuano con orgoglio la loro tradizione plurisecolare di produttori vitivinicoli contraddistinta da serietà, rigore e qualità.

I vigneti, magnifico connubio tra natura e lavoro dell'uomo

Il termine Franciacorta non evoca soltanto un dato geografico (la zona collinare tra Brescia e il lago d'Iseo, sul confine tra la Pianura Padana e il sistema alpino), quanto una realtà storico-culturale che le scelte, il lavoro, la coscienza dell'uomo hanno costruito. Un ruolo importante nella definizione dell'identità della Franciacorta è stato svolto dalla vite e dal vino, la cui lavorazione è stata favorita dalla presenza delle colline e di un clima mite. La recente valorizzazione dei vini di questa terra ha ridato un senso al termine Franciacorta e alla sua identità culturale e storica.

Uve impiegate: Chardonnay e Pinot Nero

Tecnica di produzione: rifermentazione del vino in bottiglia. Solo dopo lungo contatto con i lieviti (24-36 mesi), le bottiglie vengono sottoposte all'operazione di remuage e di degorgement.



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Colore

Cristallino, Rosa Tenue, Abb. Consistente, Bollicine abb. Fini, Numerose e Persistenti

Profumi

Abb Intenso, Poco Complesso, Fine, Fruttato Chinotto, Fragrante Pane bruciato

Gusto

Secco, Poco Caldo, Poco Morbido, Fresco, Sapido, Di Corpo, Intenso, Abb Persistente, Fine

Temperatura di servizio

6°

Abbinamento gastronomico

Aperitivo di gran classe, accompagna ottimamente piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti delicati.

<http://www.ubertivini.it>

