

Magnificentia Uberti

Uve: Chardonnay 100%

Vigneti nel comune di Erbusco in Località Salem, vigne “Carioline”, “Supei” e “Longo” Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.

Età media delle viti: oltre i 25 anni.

Vinificazione: Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene, parte in tini di rovere naturale da 32 Hl, parte in barriques di rovere francese da 2,25 Hl e parte in acciaio. In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 40 mesi sui lieviti sviluppando una pressione di 4,5 atm insieme ad una cremosità tipica del Satén. Dopo la sboccatura trascorrono almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio: 7 g/lt

Zona di produzione: colline di Franciacorta nel comune di Erbusco negli appezzamenti di proprietà dell'Azienda Uberti

Caratteristiche Organolettiche:

Si presenta di un colore giallo paglierino con un perlage finissimo e persistente. Al palato sapore e profumi suadenti di particolare finezza, scevro di effetti risulta oltremodo gradevole.

Gradazione alcolica 13%

Acidità totale 6,5

