

SoloUva

FRANCIACORTA
MADE USING ONLY GRAPE SUGAR

Vino

Nome/Tipologia: Franciacorta Dosaggio

Zero SoloUva

Millesimo: s.a.

Produzione: 4.000 bottiglie

Affinamento sur lattes: 24 mesi

Affinamento in bottiglia dopo il degorgement:

6 mesi

Alcool: 12 % v/v

Zuccheri (non esogeni): 0 g/l

Vigneto

Località: Adro (Bs)

Superficie: 0,5 ha

Anno: 1971

Uvaggio: Chardonnay

Terreno: Morenico profondo

Il metodo "solouva" si fonda su un semplice concetto: l'uva è un frutto e come tale va raccolto maturo. Per questo motivo la vendemmia avviene a maturazione fenolica dei grappoli e non anticipatamente. La pressatura avviene in modo soffice, con una resa molto bassa, per preservare al massimo l'acidità del mosto e tutta la ricchezza di un'uva matura. In tutte le fasi di vinificazione (per la seconda fermentazione in bottiglia e per l'eventuale scioppo di dosaggio)

usiamo solo zucchero autoprodotta sotto forma di mosto (atto a Docg) congelato, per ottenere un prodotto che sia l'espressione naturale del frutto e del territorio, senza dover utilizzare zuccheri esogeni (saccarosio o mcr).



SoloUva.com

