

Vezzoli Giuseppe

Italia - Lombardia - Ebusco (BS)



FRANCIACORTA BRUT EDIZIONE SPECIALE

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay e Pinot Bianco

Zona di produzione: Ebusco

Terreno: sassoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati, seconda fermentazione in bottiglia

Affinamento: sui lieviti per 48 mesi

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente

Profumo: note di agrumi, frutta bianca, mandorla fresca, crosta di pane e piacevoli fragranze floreali

Sapore: cremoso, fresco, elegante e fine

Grado Alcolico: 12,5% vol



Proprietà / Fondatori Famiglia Giuseppe Vezzoli / Attilio Vezzoli

Inizio Attività 1994

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 60

Bottiglie prodotte 180.000

Uomo eclettico e di poche parole Giuseppe Vezzoli è il “deus ex machina” di questa realtà franciacortina che si è imposta per il rigore delle proprie scelte e per il coraggio e la costanza con cui le porta avanti. Il marchio Vezzoli è relativamente giovane visto che le prime bottiglie hanno visto la luce “solo” nel 1994, ma da quasi un secolo la famiglia Vezzoli lavora la vigna nelle colline di Ebusco. Giuseppe con l’aiuto della moglie Maria e dei due figli Jessica e Dario (i quali hanno in gestione una piccola vigna dalla quale nasce Sullali) produce vini garantendo la tradizione ma anche la costante ricerca per il continuo miglioramento della produzione. I vigneti curati dall’azienda con orgoglio da

quasi un secolo, si trovano in sette diversi comuni della Franciacorta dove si ottengono uve dal grande potenziale sulle quali Giuseppe sta lavorando anche attraverso il sistema ancestrale, dove vengono utilizzati gli zuccheri del mosto stesso. I Franciacorta di Vezzoli con dosaggi sempre ridotti al minimo sono ad oggi un esempio per l'area, grazie al loro grande equilibrio figlio del connubio tra innovazione e tradizione.