CUZZIOLGRANDIVINI

Vezzoli Giuseppe

Italia - Lombardia - Ebrusco (BS)



FRANCIACORTA BRUT ROSé

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Erbusco
Terreno: sassoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati, dopo l'assemblaggio una seconda fermentazione in bottiglia, le bucce dopo la pressatura rimangono a contatto con il mosto per circa tre ore, conferendo il tipico colore rosato
Affinamento: sui lieviti per almeno 24 mesi
Colore: rosa salmone, luminosità e brillantezza accattivante
Profumo: bouquet aromatico complesso e invitante, note fruttate fresche di frutti rossi, che conferiscono un carattere vibrante ed estivo, sfumature floreali di rosa e sottobosco aggiungono delicatezza ed eleganza
Sapore: fresco, vivace e fruttato, piacevole acidità che conferisce equilibrio e struttura, sapori di frutti rossi e neri, come fragolina di bosco e ribes, leggera nota di agrumi che rinfresca il palato, bollicine fini, finale lungo e persistente
Grado Alcolico: 12% 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 Erbusco. 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 Sullalì) 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.