CUZZIOLGRANDIVINI

Sullali

Italia - Lombardia - Erbusco (BS)



SULLALI

Proprietà / Fondatori Jessica & Dario Vezzoli
Inizio Attività 2008
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 3,5
Bottiglie prodotte 20.000

FRANCIACORTA BRUT SATEN

100% Chardonnay

Zona di produzione: Franciacorta Erbusco
Terreno: sassoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: uso di uve accuratamente selezionate, dalle quali si prende solo il mosto derivante dalla spremitura più soffice dell'acino
Affinamento: affinamento in botti in acciaio fino al tiraggio e poi almeno 30 mesi sui lieviti
Colore: giallo oro
Profumo: fresco e delicato di piccoli frutti rossi e agrumi
Sapore: fresco, secco e deciso
Grado Alcolico: 12,5% vol



Sullali è un nuovo modo di concepire il Franciacorta: una rivisitazione in chiave moderna del Metodo Ancestrale permette a questo Franciacorta di compiere la rifermentazione in bottiglia utilizzando gli zuccheri residui derivanti dalla prima fermentazione. Dopo la prima fermentazione e la maturazione in vasche d'acciaio, Sullali è imbottigliato con lieviti specifici per la rifermentazione, senza aggiunta di zuccheri esterni. Sono necessari 24 mesi di affinamento per ottenere le caratteristiche distintive di questo Franciacorta. Alla sboccatura, una piccola aggiunta di liqueur d'expedition, prodotta con una parte del vino originale, permette di ottenere un prodotto in versione Extra Brut e mantenere inalterate le note fresche e agrumate che confermano Sullali come un innovativo protagonista della Franciacorta.