

# Vezzoli Giuseppe

Italia - Lombardia - Ebusco (BS)



FRANCIACORTA DOSAGE ZERO  
50% Chardonnay, 50% Pinot Nero

**Zona di produzione:** Ebusco

**Terreno:** sassoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati, dopo l'assemblaggio una seconda fermentazione in bottiglia

**Affinamento:** sui lieviti per circa 20 mesi

**Colore:** giallo paglierino ben accentuato, con un perlage sottile e continuo

**Profumo:** complesso, pulito e lineare con sentori di pompelmo, ananas e un finale di nocciola tostata

**Sapore:** corposo e ben strutturato, rotondo e asciutto con una vena acida e brillante

**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 sta imponendo per il rigore delle proprie scelte e per il coraggio e la costanza con cui le porta avanti. Il marchio Vezzoli è 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.