

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.