

Sullali

Italia - Lombardia - Ebusco (BS)



SULLALI

Proprietà / Fondatori Jessica & Dario Vezzoli

Inizio Attività 2008

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 3,5

Bottiglie prodotte 20.000

FRANCIACORTA NATURE

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

Zona di produzione: Franciacorta Ebusco

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 24 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'expédition, 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 definiscono Sullali.