CUZZIOLGRANDIVINI

Vezzoli Giuseppe

Italia - Lombardia - Ebrusco (BS)

FRANCIACORTA VENDEMMIA ZERO PAS DOSè

100% Chardonnay



Zona di produzione: Erbusco
Terreno: sassoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: in barriques per circa 6 mesi
Affinamento: sui lieviti per un lungo periodo di almeno 4 anni
Colore: giallo paglierino ben accentuato
Profumo: variegato
Sapore: corposo e ben strutturato
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.