



Sullali



Franciacorta Extra-Brut Blanc de Noirs

100% Pinot nero

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: in fase di sboccatura viene aggiunta della liqueur d'expedition prodotta con lo stesso vino

Imbottigliamento: durante il tiraggio non viene aggiunto zucchero, ma mosto dell'uva dell'ultima vendemmia con un residuo zuccherino tale che inneschi la seconda fermentazione in bottiglia

Colore: giallo paglierino

Profumo: fresco e delicato di fiori bianchi e agrumi

Sapore: fresco, secco e deciso

Amabilità: 3.0 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 12,5% vol



Sullali

Erbusco (BS)

Sullali è un nuovo modo di concepire il Franciacorta. Nasce dall'idea di creare un prodotto che rispecchi in pieno le qualità di una terra straordinaria. La 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. Sullali viene realizzato con uve accuratamente selezionate, dalle quali si prende solo il mosto prodotto dalla spremitura più soffice. 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 definiscono Sullali.

Proprietà / Fondatori

Jessica e Dario Vezzoli

Inizio Attività 2008

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 3,5

Bottiglie prodotte 20.000

Indirizzo Via Costa di Sopra, 22 -

25030 Erbusco (BS)

info@sullali.com