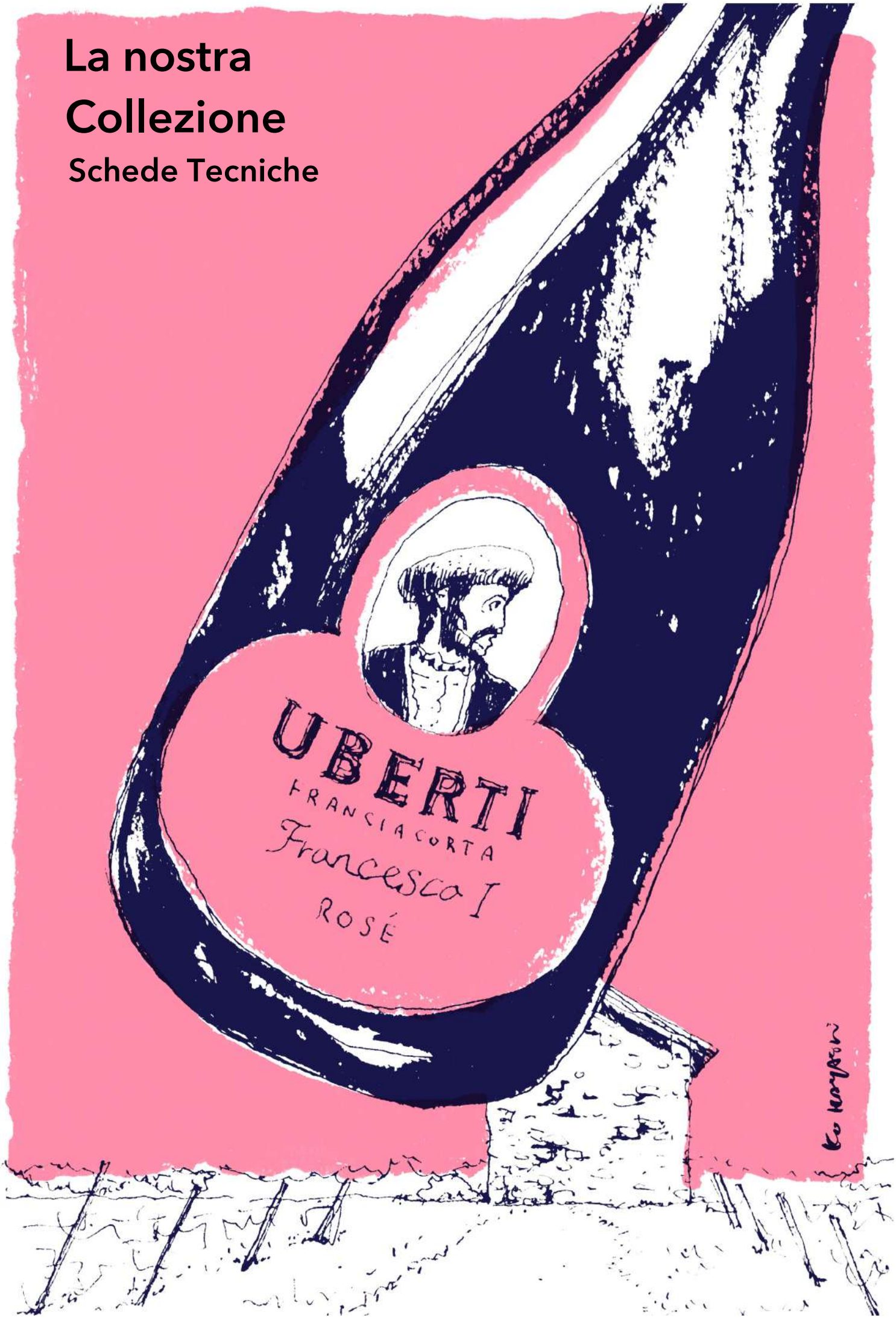
La nostra Collezione

Schede Tecniche



DAL 1793
UBERTI
VITICOLTORI IN ERBUSCO

FILOSOFIA

I nostri vini rappresentano la naturale espressione del territorio, dei suoli e della biodiversità in cui le nostre vigne sono radicate nel corso del tempo.
Questa precisa identità, trae origine da una continua ed attenta ricerca tra la sostenibilità ambientale e la perseverante cura e attenzione dell'uomo;
dalla tradizione e dalla storia della nostra Famiglia, scaturisce lo spirito innovativo, la sensibilità e l'entusiasmo di essere Viticoltori in Franciacorta.

STORIA e IDENTITA'

Sabato 12 ottobre 1793 l'allora Agostino Uberti divenne proprietario di una piccola cascina e dei vigneti circostanti, in località Salem ad Erbusco, consentendo alla nostra cantina di essere una delle più storiche presenti in Franciacorta.
Negli anni settanta la viticoltura coesisteva con le tradizionali attività agricole del territorio, quando subentrò alla guida l'odierno G. Agostino Uberti che insieme alla moglie Eleonora, concretizzarono il vero sviluppo dell'azienda vitivinicola, realizzando nel 1978 la prima vendemmia atta a Franciacorta.
Ampliarono negli anni a venire i locali della cantina ed acquisirono ulteriori vigneti, arrivando ad una superficie vitata che oggi si estende in 26 Ha con una produzione di circa 180.000 bottiglie annue.
Silvia e Francesca Uberti, introdotte nell'azienda negli anni duemila, hanno acquisito e fatto propri lo stile e i valori che rappresentano la nostra precisa identità.
La sensibilità ambientale ha da sempre accompagnato la vita della nostra Famiglia, implementando costantemente la cura e la ricerca nelle operazioni colturali e di cantina, garantendo la trasparenza espressiva che distingue i nostri Franciacorta, l'autentica espressione delle nostre vigne.

TERRITORIO e VIGNETI

I nostri terreni sono collocati nel magnifico anfiteatro morenico formatosi all'epoca delle glaciazioni, che costituì il territorio della Franciacorta. Essenzialmente in Erbusco, poi Adro e Calino sono i luoghi in cui i nostri vigneti si sviluppano, territori distintivi ed esclusivi, terreni collinari, ricchi di scheletro e minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati, basi indispensabili per produrre i nostri Franciacorta.
Tutti i nostri di vigneti sono coltivati in agricoltura Biologica Certificata e la cura delle viti è per noi un valore fondamentale: da sempre accompagniamo e custodiamo le piante nel loro ciclo vitale, con la massima attenzione nei confronti della biodiversità ambientale e della fertilità biologica del suolo in cui crescono.
Comprendere e lasciare esprimere nei nostri Franciacorta le peculiarità esclusive di ogni singolo vigneto è per noi il modo più semplice per raccontare il nostro territorio.

DAL 1793
UBERTI
VITICOLTORI IN ERBUSCO

Francesco I

FRANCIACORTA BRUT

I nostri Franciacorta sono l'autentica espressione delle nostre vigne. La cuvée da uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, custodisce e rivela l'identità dei nostri vini e la sensibilità nell'essere Viticoltori in Franciacorta.

Identità:
Chardonnay 75% - Pinot Nero 15% - Pinot Bianco 10%
Vigneti nei comuni di Erbusco, Adro, Cazzago S.M. Loc. Calino e Cologne
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre 15 anni

Vinificazione:
Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio.
In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 30 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:
7 g/lt

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 lt
Magnum 1,50 lt
Jeroboam 3 lt

DAL 1793
UBERTI
VITICOLTORI IN ERBUSCO

Francesco I

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

I nostri Franciacorta sono l'autentica espressione delle nostre vigne. La cuvée da uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, custodisce e rivela l'identità dei nostri vini e la sensibilità nell'essere Viticoltori in Franciacorta.

Identità:
Chardonnay 75% - Pinot Nero 15% - Pinot Bianco 10%
Vigneti nei comuni di Erbusco, Adro, Cazzago S.M. Loc. Calino e Cologne
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre 15 anni

Vinificazione:
Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio.
In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 30 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:
3 g/lt

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 lt
Magnum 1,50 lt

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO

Francesco I

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

I nostri Franciacorta sono l'autentica espressione delle nostre vigne. L'attenta selezione del miglior Pinot Nero, la sua rigorosa vinificazione e l'assemblaggio con uve Chardonnay, confermano l'esclusiva tonalità e l'elegante freschezza del nostro Rosé.

Identità:

Chardonnay 60% - Pinot Nero 40%
Vigneti nei comuni di Erbusco, Adro, Cazzago S.M. Loc. Calino
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre 15 anni

Vinificazione:

Dopo una rigorosa selezioni dei grappoli, parte del Pinot Nero rimane alcuni giorni a contatto con le proprie bucce per la presa del colore;
la cuvée tra lo Chardonnay e il Pinot Nero, vinificati in vasche di acciaio, viene fatta poco prima dell'imbottigliamento.
Dopo il tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 30 mesi sui lieviti ed in seguito alla sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:

7 g/lt

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 lt
Magnum 1,50 lt

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO

Magnificentia

FRANCIACORTA SATÈN MILLESIMATO

Solo uve Chardonnay, tre parcelle ad Erbusco, sempre le stesse dal 1990.
Struttura, morbidezza ed elegante freschezza, esprimono la magnificenza del nostro Satèn.

Identità:
Chardonnay 100%
Vigneti nel comune di Erbusco in Località Salem, vigne "Carioline", "Supei" e "Longo"
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre i 25 anni.

Vinificazione:
Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene, parte in tini di rovere naturale da 32 Hl, parte in barriques di rovere francese da 2,25 Hl e parte in acciaio.
In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 40 mesi sui lieviti sviluppando una pressione di 4,5 atm insieme ad una cremosità tipica del Satén.
Dopo la sboccatura trascorrono almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:
7 g/lt

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 lt
Magnum 1,50 lt.

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO

Comarì del Salem

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO

Un singolo vigneto in località Salem ad Erbusco, attribuisce il nome a questo millesimato. A dimora dal 1970 in questa piccola parcella, viti Chardonnay e Pinot Bianco, rinnovano in ogni vendemmia l'anima e la storia di questo Franciacorta.

Identità:
Chardonnay 80% - Pinot Bianco 20%
Vigneti nel comune di Erbusco in località Salem, vigna "Comarì"
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre i 50 anni.

Vinificazione:
Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene, parte in barriques di rovere francese da 2,25 Hl e parte in acciaio.
In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 60 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura trascorrono almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:
3 g/lt

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 lt
Magnum 1,50 lt.

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO

Sublimis

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO
RISERVA MILLESIMATO

Una Riserva ottenuta da sole uve Chardonnay, forma e sostanza di un singolo vigneto a Calino; dopo un lungo affinamento sui propri lieviti, si esprime la raffinatezza del nostro Dosaggio ***Zero****.*

Identità:
Chardonnay 100%
Vigneto nel Comune di Cazzago San Martino in località Calino
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre i 30 anni.

Vinificazione:
Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene, in tini di rovere naturale da 32 Hl.
In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 72 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura trascorrono almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:
0 g/lt

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 lt
Magnum 1,50 lt.

DAL 1793
UBERTI
VITICOLTORI IN ERBUSCO

QUINQUE

CUVÉE 5 VENDEMMIE
FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Dal 2002 la genesi della cuvée di 5 vendemmie da sole uve Chardonnay
Una riserva perpetua in un solo tino per un esclusivo Franciacorta, espressione e sintesi, memoria e unicità, delle nostre migliori vigne

Identità:
Chardonnay 100%
Vigneti nei comuni di Erbusco, Adro e Cazzago S.M in Loc. Calino.
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre i 30 anni.

Vinificazione:
Dopo una rigorosa selezioni dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto di ogni singola vendemmia avviene in tini di rovere naturale da 32 Hl permanendo sulla propria feccia nobile per circa 6 mesi.
Il vino di ogni singola vendemmia viene trasferito in un unico tino contenente l'assemblaggio delle annate precedenti, terminando con la quinta vendemmia.
Dopo il tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 80 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:
3 g/lt

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 lt.
Magnum 1,50 lt.

DAL 1793
UBERTI
VITICOLTORI IN ERBUSCO

DEQUINQUE

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

CUVÉE 10 VENDEMMIE

Dal 2002 la genesi della cuvée di 10 vendemmie da sole uve Chardonnay
Una riserva perpetua in un solo tino per un esclusivo Franciacorta, espressione e sintesi, memoria e unicità, delle nostre migliori vigne

Identità:
Chardonnay 100%
Vigneti nei comuni di Erbusco, Adro e Cazzago S.M in Loc. Calino.
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre i 30 anni.

Vinificazione:
Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto di ogni singola vendemmia avviene in tini di rovere naturale da 32 Hl permanendo sulla propria feccia nobile per circa 6 mesi.
Il vino di ogni singola vendemmia viene trasferito in un unico tino contenente l'assemblaggio delle annate precedenti, terminando con la decima vendemmia.
Dopo il tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 70 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:
2 g/lt
Formati disponibili:
Magnum 1,50 lt Astucciato

DAL 1793
UBERTI
VITICOLTORI IN ERBUSCO

Curtefranca

CURTEFRANCA DOC BIANCO BIOLOGICO

Identità:

Pinot Bianco 20% e Chardonnay 80%

Vigneti nei comuni di Erbusco e Adro

Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.

Età media delle viti oltre i 10 anni.

Vinificazione:

Dopo una rigorosa selezione ed una leggera pressatura delle uve Chardonnay e Pinot Bianco, il mosto fermenta in vasche di acciaio ad una temperatura controllata tra i 18-20°C.

L'imbottigliamento avviene dopo un affinamento di circa 8 mesi, in sole vasche di acciaio.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 lt

DAL 1793
UBERTI
VITICOLTORI IN ERBUSCO

Curtefranca

CURTEFRANCA DOC ROSSO

Identità

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo (le percentuali variano di anno in anno in base alle migliori espressioni di ogni singolo vitigno)
Vigneti nei comuni di Erbusco e Adro
Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.
Età media delle viti oltre i 20 anni.

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate in tempi diversi in base al loro grado di maturazione ed il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo che varia da 12 a 16 giorni.
Il vino prima di essere imbottigliato, permane in affinamento in barriques di rovere francese da 2,25 Hl per un periodo superiore a 2 anni.

Formati disponibili

Bottiglia 0,75 lt

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO

Bianco Maria Medici

CURTEFRANCA DOC

Da una selezione di sole uve Chardonnay raccolte nei vigneti di Erbusco, si esprime la raffinatezza e l'elegante struttura di questo vino, memoria e storia della nostra Famiglia.

Identità:

Chardonnay 100%

Vigneti nel Comune di Erbusco

Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.

Età media delle viti oltre 25 anni.

Vinificazione:

Dopo una rigorosa selezione ed una leggera pressatura delle uve Chardonnay, il mosto fermenta parte in vasche di acciaio, parte in tino di rovere naturale da 32 Hl e parte in barriques di rovere francese da 2,25 Hl.

L'imbottigliamento avviene dopo un affinamento di almeno 30 mesi.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 lt

DAL 1793

UBERTI

VITICOLTORI IN ERBUSCO

Rosso dei Frati Priori

VINO ROSSO

Sole uve Cabernet Sauvignon provenienti da una storica parcella di 0,51 Ha in località Salem ad Erbusco. Dopo un lungo affinamento in barriques di rovere francese, questo vino racconta la storia di una terra di Viticoltori.

Identità

Cabernet Sauvignon 100%

Vigneto nel Comune di Erbusco in località Salem, Vigna "Ciusì"

Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati.

Età media delle viti oltre i 25 anni.

Vinificazione

Dopo una rigorosa selezione delle uve con una resa ad ettaro di 60 ql, il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo che varia dai 12 ai 16 giorni.

Il vino prima di essere imbottigliato, permane in affinamento in barriques di rovere francese da 2,25 Hl per un periodo superiore a 4 anni.

Formati disponibili

Bottiglia 0,75 lt

AZIENDA AGRICOLA
UBERTI
G. & G. A. SOCIETA' AGRICOLA
LOC. SALEM
VIA E. FERMI 2,
25030 ERBUSCO (BS)
C.F. 00845100171
P.IVA 00581650983
SDI: KRRH6B9
Tel. 0307267476
Fax 0307760455
info@ubertivini.it
www.ubertivini.it

DAL 1793
UBERTI
VITICOLTORI IN ERBUSCO