

# SULLALI



## FRANCIACORTA D.O.C.G. EXTRA BRUT

IT

Sullali Extra Brut Franciacorta proviene da uve 100% Chardonnay raccolte a mano e lavorate con il metodo SoloUva. Nella nostra rivisitazione del metodo ancestrale, la rifermentazione avviene in bottiglia utilizzando solo gli zuccheri residui derivanti dalla prima fermentazione. Alla sboccatura, una piccola aggiunta di liqueur d'expédition, prodotta utilizzando una parte del vino originale, permette di ottenere un prodotto in versione Extra Brut, mantenendo inalterate le note fresche e agrumate che definiscono Sullali. Extra Brut Sullali è un Franciacorta versatile, adatto a ogni occasione. Si abbina dall'aperitivo a tutto pasto.

Dal 2008, utilizziamo il mosto d'uva durante i tiraggi e il degorgement: il metodo SoloUva dà vita a una nuova categoria di vini, pura espressione del nostro terroir, che colpisce per struttura e ricchezza di frutto.

EN

Sullali Extra Brut Franciacorta comes from 100% Chardonnay grapes harvested by hand and processed with the SoloUva method. In our reprisal of the ancestral method, the refermentation takes place in the bottle using only the residual sugars from the first fermentation. At disgorgement, a small addition of liqueur d'expédition, produced using part of the original wine, allows us to obtain an Extra Brut version, maintaining the fresh and citrus notes that define Sullali unchanged. Extra Brut Sullali is a versatile Franciacorta that is suitable for any occasion. It goes well with the aperitif and throughout the meal.

Since 2008, we have been using grape must during second fermentation and disgorgement: the SoloUva method gives life to a new category of wines, a pure expression of our terroir, striking for its structure and fruit richness.

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Vitigno<br>Grapes                   | Chardonnay  |
| Alcool<br>Alcohol                   | 12,00% vol. |
| Acidità totale<br>Total Acidity     | 6.00 g/l    |
| Zuccheri residui<br>Residual sugars | 3.60 g/l    |
| Pressione<br>Pressure               | 7.00 bar    |
| Bottiglia<br>Bottle                 | 0,75 l      |