



SULLALI

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Il volo leggero, musicale e dorato
del Franciacorta

**Dialogo fra Jessica e Dario Vezzoli, produttori di Sullali;
primo Franciacorta realizzato con Metodo Ancestrale.**

J. Essere nati e aver vissuto così vicino alla vigna; l'aver sentito sin da piccoli le voci e i suoni, prima della campagna e poi della cantina. L'eccitazione che all'improvviso rompeva il normale ritmo quotidiano, catturava anche noi.

D. Sì, ricordo l'emozione di salire sul trattore insieme alle ceste; mi appariva enorme, potente e mi chiedevo come potesse passare tra i filari senza abatterli.

J. È vero, il trattore ti ha proprio stregato; da allora non sei più sceso...

D. Non esageriamo; il lavoro in vigna mi appassiona - praticamente ho l'esclusiva sul trattore - ma le lavorazioni in cantina sono tutta un'altra musica; quando sento il profumo del mosto, l'adrenalina sale.

J. Passavamo i pomeriggi a ricostruire con i Lego quello che avevamo visto fare ai grandi: le fasi della vendemmia,



la lavorazione delle uve; non ricordo se pensavamo a un vino rosso o a uno bianco.

D. Difficile... vivevamo e vedevamo alcuni momenti, altri, soprattutto i nonni, ce li raccontavano. Ma noi volevamo fare il 'nostro' vino. Nella nostra immaginazione doveva essere qualcosa di unico, di magico.

J. Già che ci siamo, diciamo pure paradisiaco, celestiale, divino...

D. Non mi stupirei affatto se il vino dei nostri sogni di bambini, bevendolo, potesse anche conferire particolari super poteri.

J. Però, quando abbiamo deciso di fare davvero il nostro vino, qualcosa di quel sogno è rimasto.

D. Non poteva che essere un Franciacorta; il volo delle bollicine era la prima emozione che volevamo ricreare.

J. Per non dire della musicalità, della leggerezza e, ma questa è una cosa che penso adesso - da 'grande' - della raffinatezza.





D. E della naturalità. Sì, perchè sono sicuro che ciò che avevamo immaginato da piccoli, fosse un vino assolutamente naturale.

J. *Per questo e per ottenere un Franciacorta che ci rappresenti, nella rifermentazione in bottiglia non usiamo altri zuccheri che quelli già presenti nell'uva.*

D. Siamo solo all'inizio, ma ho l'impressione che ciò influisca in modo positivo sulla persistenza e sull'eleganza di Sullali.

J. *Dario... Il nome piacerà? Volevamo richiamare la musicalità, l'oro del colore e la leggerezza.*

D. Ma anche il legame che ci unisce come fratello e sorella, e ci metto anche i nostri genitori, in questa nuova sfida.

J. *Proprio una sfida... A me piace.*

D. Il vino o il nome?

J. *Entrambi.*



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**.

Vitigno: Chardonnay; **alcool:** 12,50% vol.; **acidità totale:** 7.00; **zuccheri residui:** 4.00 g/l; **pressione:** 5.00 bar.





SULLALI

info@sullali.com

sgaitalia.it