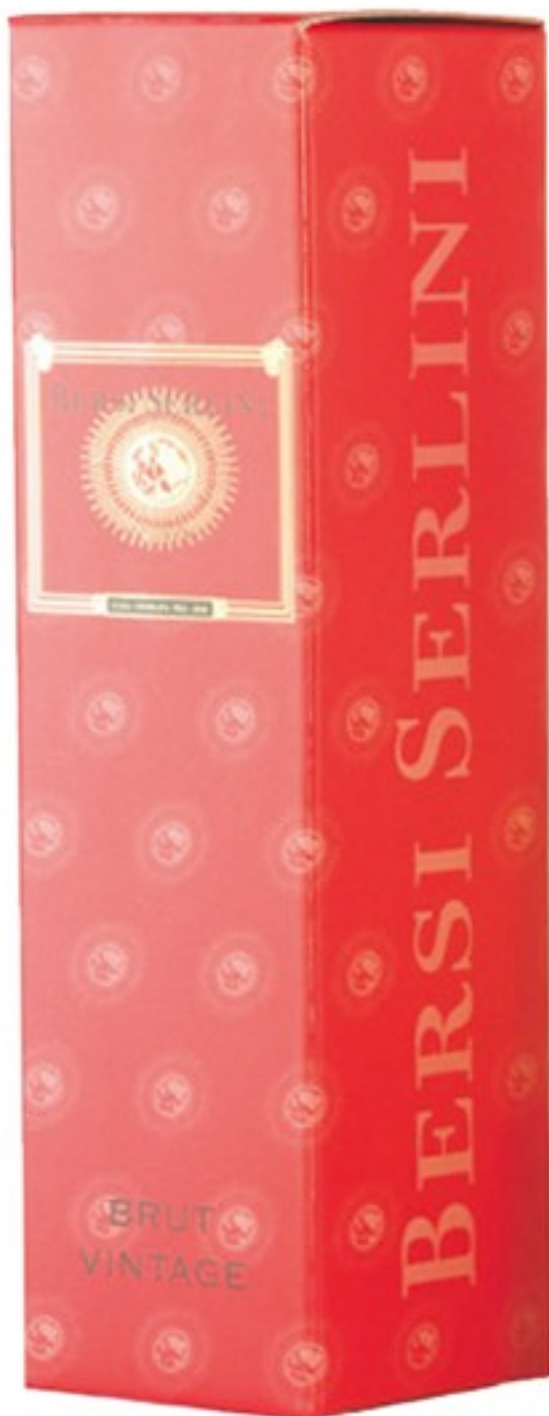
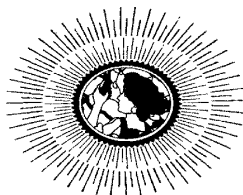


BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT VINTAGE 2000

Denominazione di origine Controllata e Garantita





BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

- Uve :** monovitigno Chardonnay 100 %
- Vigneto:** vecchi vigneti: guyot mt. 2,5 interfilare e mt.0,90 nel filare.
4.300 piante per ettaro
nuovi vigneti: guyot e cordone speronato, 2 mt. interfilare 1 mt. nel filare 5000 piante per ettaro; 2 kg di uva e 2 mq. di superficie fogliare per pianta, viticoltura di precisione per contenere 10/12 gemme per pianta
- Vendemmia:** raccolta manuale delle uve con selezione dei grappoli
- Periodo di vendemmia:** 10 Agosto 2000
- Vinificazione :** il vino nasce in vasche d'acciaio termo-condizionate e matura da Settembre ad Aprile
- Maturazione:** oltre 70 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglie conservate nei cavò della cantina sotterranea ad una temperatura costante di 12-14°ca.
- Remuage :** esclusivamente a mano
- Sboccatura :** in piccole quantità e ripetutamente nel corso dell'anno
- Produzione annua :** 9.500 bottiglie da lt.0,75
- Confezione :** bottiglia in vetro trasparente avvolta in una pellicola arancione per ripararla dai raggi u.v.a. che modificano la qualità del vino. Confezione da 6 bottiglie o da 6 bottiglie in astuccio singolo
- Alcool :** 12,5 % in volume
- Colore :** paglierino tendente all'oro brillante
- Perlage :** spuma bianca intensa , perlage fine e di lunga persistenza
- Profumo :** bouquet complesso con iniziale sentore di tostato e fruttato in buon equilibrio, spiccata nota di prugne. Evolve in un sentore di brioche, burro e praline come espressione di un vino maturo
- Sapore :** ha una struttura di grande impatto non solo per l'immediata corrispondenza con le sensazioni avvertite al naso. Ottima l'intensità di sapori che danno spessore e carattere e una pienezza in bocca. Freschezza inaspettata trattandosi di un vino di lungo affinamento : 70 mesi

NON ESPORRE ALLA LUCE