



BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA
BRUT VINTAGE RISERVA 2002
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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:	12 Agosto 2002
Vinificazione :	il vino nasce in vasche d'acciaio termo-condizionate e matura da Settembre ad Aprile
Maturazione:	64 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, 200 Magnum, 50 Jeroboam
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 acceso
Perlage :	spuma bianca intensa , perlage fine e di lunga persistenza
Profumo :	bouquet complesso con iniziale sentore di tostato e frutta tropicale, plumcake, pane di segale e gianduiotto. In buon equilibrio, spicca una nota di prugne. Evolve in un sentore di brioche, burro e praline come espressione di un vino maturo
Sapore :	ha una struttura sontuosa e matura, 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.

NON ESPORRE ALLA LUCE