



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

## **CURTEFRANCA BIANCO 2007**

### **Terre di Franciacorta**

**Denominazione di Origine Controllata**

<b>Uve :</b>	100 % Chardonnay
<b>Vigneto:</b>	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
<b>Vendemmia:</b>	raccolta manuale delle uve con selezione dei grappoli
<b>Periodo di vendemmia:</b>	22 Agosto – 1 Settembre
<b>Vinificazione :</b>	il vino nasce in vasche d'acciaio termo-condizionate da 50/100 hl.
<b>Imbottigliamento :</b>	a Febbraio ; tutte le bottiglie di affinano nei cavò delle cantina sotterranea ad una temperatura costante di 13°-15°
<b>Produzione :</b>	13.000 bottiglie
<b>Alcool :</b>	12 % in volume
	<b>Bottiglia :</b> bordolese trasparente da lt. 0,75