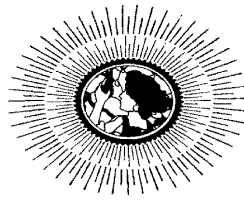


**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

**FRANCIACORTA**  
**EXTRA BRUT MILLESIMATO 2000**  
Denominazione di origine Controllata e Garantita





**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

<b>Uve:</b>	Chardonnay 80 % e Pinot bianco 20 %
<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>	inizio Agosto con raccolta manuale delle uve
<b>Periodo di vendemmia:</b>	prima decade di Agosto – metà Settembre
<b>Vinificazione :</b>	il vino nasce in vasche d'acciaio termo-condizionate e matura da Settembre ad Aprile
<b>Maturazione:</b>	oltre 70 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglie conservate nei cavò della cantina sotterranea ad una temperatura costante di 12-14°ca.
<b>Remuage :</b>	esclusivamente a mano
<b>Sboccatura :</b>	in piccole quantità ripetute durante l'anno
<b>Produzione :</b>	8.000 bottiglie e 600 Magnum da lt.1,50 all'anno
<b>Alcool :</b>	12,5 % in volume
<b>Bottiglia :</b>	champagnotta da lt. 0,75 e Magnum da lt.1,50
<b>Colore :</b>	giallo paglierino con riflessi dorati
<b>Perlage :</b>	fine e persistente
<b>Profumo :</b>	delicato, di grande finezza, con netta fragranza di crosta di pane e lievi sentori di mallo di noce
<b>Sapore :</b>	grande vivezza secco e fine, elegante con piacevole fondo di mandorla verde, molto persistente