



BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA

EXTRA BRUT RISERVA 2002

Denominazione di origine Controllata e Garantita

Uve:	Chardonnay 80 % e Pinot bianco 20 %
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:	inizio metà Agosto con raccolta manuale delle uve
Periodo di vendemmia:	prima decade di Agosto – metà Settembre
Vinificazione :	il vino nasce in vasche d'acciaio termo-condizionate e matura da Settembre ad Aprile
Maturazione:	62 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 ripetute durante l'anno
Produzione :	8.000 bottiglie e 1000 Magnum da lt.1,50 all'anno
Alcool :	12,5 % in volume
Bottiglia :	champagnotta da lt. 0,75 e Magnum da lt.1,50
Colore :	giallo paglierino con riflessi dorati
Perlage :	molto fine e persistente
Profumo :	delicato, di grande finezza, con netta fragranza, profumi che vanno dagli agrumi canditi alla frutta a polpa bianca completati da sentore di miele e frutta secca.
Sapore :	grande vivezza, secco e fine, elegante con piacevole fondo di mandorla verde, molto persistente con una lunga eco agrumata