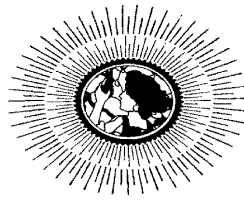


BERSÌ SERLINI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT

Denominazione di Origine Controllata e Garantita





BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

Uve:	Chardonnay 80 % - Pinot bianco 20 %
Vigneto:	vecchi vigneti: guyot mt. 2,5 interfilare e mt.0,90 nel filare. 4.300 piante per ha. 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 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:	almeno 20 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:	55.000 da lt.0,75 – 1.500 Magnum da lt.1,50
Alcool:	12,5% in volume
Bottiglia:	champagnotta da lt. 0,75 e Magnum da lt.1,5
Colore:	giallo paglierino
Perlage:	a grana fine e persistente
Profumo:	fondo aromatico, di bouquet molto particolare, con sottile fragranza di lievito e sfumatura di briosche
Sapore:	elegante e bilanciato, ricco di toni freschi di frutto e note di lievito e pane tostato
Abbinamenti :	ottimo come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto.