



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA



**Anniversario 1999-2009**  
**FRANCIACORTA**  
**BRUT CUVEE 4 MILLESIMO 2004**  
**Denominazione di origine Controllata e Garantita**

<b>Uve :</b>	monovitigno Chardonnay 100 % , provenienti dai 4 migliori appezzamenti, che sono anche i più vecchi
<b>Vigneto:</b>	vecchi vigneti: guyot mt. 2,5 interfilare e mt.0,90 nel filare. 4.300 piante per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	inizio Agosto con raccolta manuale delle uve
<b>Periodo di vendemmia:</b>	8 Agosto 2004
<b>Vinificazione :</b>	il 15% di Chardonnay è fermentato in barriques dei 4 migliori legni di rovere francese : Tronçais, Never, Allier e Vosges
<b>Maturazione:</b>	40 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 e ripetutamente nel corso dell'anno
<b>Produzione :</b>	55.000 bottiglie da lt.0,75 – 2.000 Magnum da lt.1,50 - 200 Jeroboam – 100 tra Mathusalem Salmanazar e Nabucodonosor
<b>Alcool :</b>	12,5 % in volume
<b>Bottiglia :</b>	champagnotta da litri 0,75 Magnum da lt. 1,5 ; Grandi Formati sono Jeroboam da litri 3, Mathusalem da litri 6 e Salmanazar da litri 9
<b>Colore :</b>	giallo paglierino lucido con riflessi oro sfavillanti
<b>Perlage :</b>	straordinariamente fine, persistente e continuo con spuma briosa ed evanescente
<b>Profumo :</b>	profumi speziati di grande intensità e finezza con sentori di nespola, frutta matura, salvia, vaniglia, bosso , cioccolata bianca e frutta secca
<b>Sapore :</b>	pieno, maturo e tostato, deciso nei toni olfattivi e soprattutto denso e incisivo con un generoso finale fruttato e tostato.