



BERSI SERLINI
FRANCIACORTA



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

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