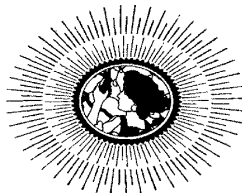


BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT SATEN

Denominazione di origine Controllata e Garantita





BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

Uve:	monovitigno Chardonnay 100 %
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; circa il 20% viene passato brevemente in barrique di rovere francese Tronacais
Maturazione:	33 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:	25.000 bottiglie all'anno
Alcool:	12,5 % in volume
Bottiglia:	champagnotta da lt. 0,75
Colore:	giallo paglierino con leggeri riflessi dorati
Perlage:	finissimo, persistente e continuo
Profumo:	molto intenso con bouquet particolare e fragranza sottile di vaniglia
Sapore:	morbido con piacevolissima acidità, ampiezza di sapori di frutti maturi e grande persistenza in bocca. La delicatezza della spuma lo rende un vino di estrema eleganza e morbidezza.
Abbinamenti:	ottimo come aperitivo e perfetto compagno di tutto pasto