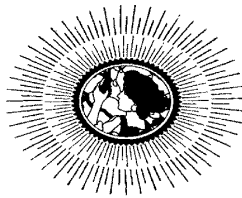


BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA
BRUT MILLESIMATO 2001
Denominazione di origine Controllata e Garantita





BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

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 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:	oltre 60 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 :	10.000 bottiglie all'anno
Alcool :	12,5 % in volume
Bottiglia :	champagnotta da lt. 0,75
Colore :	giallo paglierino intenso
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.