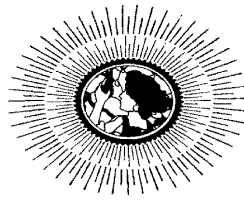


**BERSÌ SERLINI**  
FRANCIACORTA

## NUVOLA DEMI-SEC vsq.





**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

<b>Uve :</b>	Chardonnay 60% e Pinot bianco 40%
<b>Vigneto:</b>	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
<b>Vendemmia:</b>	raccolta manuale delle uve con selezione dei grappoli
<b>Periodo di vendemmia:</b>	tra fine Agosto e metà Settembre
<b>Vinificazione :</b>	il vino nasce in vasche d'acciaio termo-condizionate e matura da Settembre ad Aprile
<b>Maturazione:</b>	oltre 21 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglie conservate nei cavò della cantina sotterranea ad una temperatura costante di 13-15°ca.
<b>Remuage :</b>	esclusivamente a mano
<b>Sboccatura :</b>	in piccole quantità e ripetutamente nel corso dell'anno
<b>Produzione :</b>	15.000 bottiglie da lt.0,75 e 250 Magnum all'anno
<b>Alcool :</b>	12 % in volume
<b>Bottiglia :</b>	champagnotta da litri 0,75 e Magnum da litri 1,5
<b>Colore :</b>	giallo paglierino con riflessi verdolini
<b>Perlage :</b>	finissimo e persistente
<b>Profumo :</b>	intenso, aromatico, con sentori di sottobosco
<b>Sapore :</b>	morbido piacevole che va dal fruttato al vanigliato
<b>Abbinamenti :</b>	“Nuvola” è prodotto dal 1980 , importanti pranzi ufficiali e istituzionali hanno accompagnato il momento finale abbinato dolci raffinati al nostro Nuvola. Lo consigliamo con pasticceria, crostate, biscotti, ottimo abbinato ai marron glacèe. Cocktail speciale con le pesche : tagliare a fettine la pesca matura, servire in un bicchiere ballon e versare sopra il Demi Sec. Per palati fini è eccellente con crostacei, paté e con formaggi saporiti.