



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA



## **FRANCIACORTA BRUT**

**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

<b>Uve:</b>	Chardonnay 80 % - Pinot bianco 20 %
<b>Vigneto:</b>	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
<b>Vendemmia:</b>	inizio Agosto con raccolta manuale delle uve
<b>Periodo di vendemmia:</b>	prima decade di Agosto
<b>Vinificazione :</b>	in vasche d'acciaio termo-condizionate dalla vendemmia ad Aprile
<b>Maturazione:</b>	almeno 20 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 lt.0,75 e 1.500 Magnum lt.1,50
<b>Alcool:</b>	12,5% in volume
<b>Bottiglia:</b>	champagnotta da lt. 0,75 e Magnum da lt.1,5
<b>Colore:</b>	giallo paglierino
<b>Perlage:</b>	a grana fine e persistente
<b>Profumo:</b>	fondo aromatico, di bouquet molto particolare, con sottile fragranza di lievito e sfumatura di briosche
<b>Sapore:</b>	elegante e bilanciato, ricco di toni freschi di frutto e note di lievito e pane tostato
<b>Abbinamenti :</b>	ottimo come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto.