



BERSI SERLINI
FRANCIACORTA



CURTEFRANCA BIANCO 2010

Denominazione di Origine Controllata

Uve :	100 % Chardonnay
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:	raccolta manuale delle uve con selezione dei grappoli
Periodo di vendemmia:	fine Agosto 2010
Vinificazione :	il vino nasce in vasche d'acciaio termo-condizionate da 50/100 hl.
Imbottigliamento :	a Frabbraio ; tutte le bottiglie di affinano nei cavò delle cantina sotterranea ad una temperatura costante di 13°-15°
Produzione :	8.700 bottiglie
Alcool :	12 % in volume
Bottiglia :	bordolese trasparente da lt. 0,75

CURTEFRANCA ROSSO 2006

Denominazione di Origine Controllata

Uve :	Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon 40 - 50 % Merlot 30 - 40 % Barbera 10 % - Nebbiolo 10 %
Vigneto :	guyot sesto d'impianto mt. 2,5 tra le file e mt.0,90 sulla fila tra le viti. N° 4.300 piante per ha., no.10/12 gemme per pianta
Vendemmia :	fine Settembre
Fermentazione :	Vasche in acciaio inox da 100 hl. ca.
Macerazione :	più di 7-9 giorni sulle bucce
Invecchiamento :	passaggio in barriques di rovere Allier da 220 litri
Imbottigliamento :	a Gennaio
Produzione :	16.000 bottiglie da lt. 0,75
Alcool :	13 % in volume
Bottiglia :	bordolese da lt. 0,75 e Magnum da lt.1,5