



BERSI SERLINI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BRUT CUVEE 4 MILLESIMO 2006

Denominazione di origine Controllata e Garantita

Uve :	100 % Chardonnay , provenienti dai 4 migliori appezzamenti, che sono anche i più vecchi
Vigneto:	vecchi vigneti: guyot mt. 2,5 interfilare e mt.0,90 nel filare. 4.300 piante per ettaro
Nome dei vigneti :	CARICATORE – CA' ROSSA – GHEZZOLE – SAN CARLO DOSSO
Vendemmia:	16 agosto 2006, con raccolta manuale delle uve
Vinificazione :	il 10% di Chardonnay è fermentato in barriques di 4 legni di rovere francese : Tronçais, Never, Allier e Vosges Il resto in vasche d'acciaio termo-condizionate dalla vendemmia ad Aprile
Maturazione:	48 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 annua:	55.000 bottiglie da lt.0,75 , 2.000 Magnum da lt.1,50, 200 Jeroboam – 100 tra Mathusalem Salmanazar e Nabucodonosor (su prenotazione)
Alcool :	12,5 % in volume
Bottiglia :	champagnotta da litri 0,75 Magnum da lt. 1,5 ; Grandi Formati sono Jeroboam da litri 3, Mathusalem da litri 6 ; Salmanazar da litri 9 ; Balthazar da 12 litri; Nabucodonosor da 15 litri
Colore :	giallo paglierino lucido con riflessi oro sfavillanti
Perlage :	straordinariamente fine, persistente e continuo con spuma briosa ed evanescente
Profumo :	profumi speziati di grande intensità e finezza con sentori di nespola, frutta matura, salvia, vaniglia, bosso , cioccolata bianca e frutta secca
Sapore :	pieno, maturo e tostato, deciso nei toni olfattivi e soprattutto denso e incisivo con un generoso finale fruttato e tostato.