



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA



## **FRANCIACORTA**

### **EXTRA BRUT RISERVA 2003**

**Denominazione di origine Controllata e Garantita**

- Uve:** Chardonnay 70 % e Pinot bianco 30 %
- 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 metà Agosto con raccolta manuale delle uve
- Periodo di vendemmia:** 4 Agosto 2003, a mano con selezione dei grappoli
- Vinificazione :** vasche d'acciaio termo-condizionate e matura da Agosto ad Aprile
- Maturazione:** **7 anni (84 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 ripetute durante l'anno
- Produzione :** 8.500 bottiglie e 850 Magnum da lt.1,50 all'anno
- Alcool :** 12,5 % in volume
- Bottiglia :** champagnotta da lt. 0,75 e Magnum da lt.1,50
- Colore :** giallo paglierino con riflessi dorati
- Perlage :** molto fine e persistente
- Profumo :** delicato, di grande finezza, con netta fragranza, profumi che vanno dagli agrumi canditi alla frutta a polpa bianca completati da sentore di miele e frutta secca.
- Sapore :** grande vivezza, secco e fine, elegante con piacevole fondo di mandorla verde, molto persistente con una lunga eco agrumata