



BERSI SERLINI
FRANCIACORTA



NUVOLA FRANCIACORTA DEMI SEC

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve :	Chardonnay 60% e Pinot bianco 40%
Vigneto:	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:	metà Agosto
Vinificazione :	in vasche d'acciaio termo-condizionate e matura da Settembre ad Aprile
Maturazione:	oltre 21 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglie conservate nei cavò della cantina sotterranea ad una temperatura costante di 13-15°ca.
Remuage :	esclusivamente a mano
Sboccatura :	in piccole quantità e ripetutamente nel corso dell'anno
Produzione :	15.000 bottiglie da lt.0,75 e 250 Magnum all'anno
Alcool :	12 % in volume
Bottiglia :	champagnotta da litri 0,75 e Magnum da litri 1,5
Colore :	giallo paglierino
Perlage :	finissimo e persistente
Profumo :	intenso, aromatico, con sentori di sottobosco
Sapore :	morbido piacevole che va dal fruttato al vanigliato
Abbinamenti :	<p>“Nuvola” è prodotto dal 1980 , importanti pranzi ufficiali e istituzionali hanno accompagnato il momento finale abbinato dolci raffinati al nostro Nuvola.</p> <p>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.</p> <p>Per palati fini è eccellente con crostacei, paté e con formaggi saporiti.</p>