



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA SATEN

Denominazione di origine Controllata e Garantita

<b>Uve:</b>	Chardonnay 100 %
<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 e matura da Agosto ad Aprile; circa il 20% viene passato brevemente in barrique di rovere francese Tronacais
<b>Maturazione:</b>	48 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>	45.000 bottiglie da lt.0,75 e 700 Magnum lt.1,50 all'anno
<b>Alcool:</b>	12,5 % in volume
<b>Bottiglia:</b>	champagnotta da lt. 0,75
<b>Colore:</b>	giallo paglierino con leggeri riflessi dorati
<b>Perlage:</b>	finissimo, persistente e continuo
<b>Profumo:</b>	molto intenso con bouquet particolare e fragranza sottile di vaniglia
<b>Sapore:</b>	morbido con piacevolissima acidità, ampiezza di sapori di frutti maturi e grande persistenza in bocca. La delicatezza della spuma lo rende un vino di estrema eleganza e morbidezza.
<b>Abbinamenti:</b>	ottimo come aperitivo e perfetto compagno di tutto pasto