



ANNIVERSARIO BLANC DE BLANCS

L'emblema del gusto
Bersi Serlini.

100%
Chardonnay

Giallo
dorato

12,5 %
vol



0,375
0,75
1,50
3

Fine e brillante, è il vino ufficiale degli Anniversari che contano, nella vita e nel mondo. È il risultato di una tripla selezione di vigneti Chardonnay di età fra i 10 e i 15 anni, il migliore mosto alla pressatura e i migliori vini base per l'assemblaggio, per garantire lo stile unico del Blanc de Blancs.

Chardonnay in purezza, da vigneti biologici certificati di proprietà, selezionati accuratamente per conferire aromi e caratteristiche gustative di eleganza e piacevole cremosità.

Prodotto per la prima volta da Bersi Serlini nel 1976 e in bottiglia trasparente dal 2011. L'eleganza dell'etichetta ha ereditato lo stile Liberty, emblema storico Bersi Serlini.

Il cuore e la ricchezza dell'Anniversario Blanc de Blancs provengono dai vigneti selezionati per questo vino, monovitigno Chardonnay.

Lo Chardonnay rende il Franciacorta marcatamente unico. Produzione media in vigna di 65 quintali per ettaro; resa di vinificazione: 55% che equivale a 55 lt di vino per ogni quintale di uva.

VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio. 24 mesi sui lieviti in affinamento nei caveaux interrati a temperatura costante 12°.

Remuage manuale della durata di 5 settimane circa. Dosaggio alla sboccatura con un apporto in zuccheri di massimo 5,5 g/l con uso di mosto concentrato, lo zucchero d'uva.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un bellissimo giallo dorato, la veste è elegante e luminosa. Con note di frutta esotica,

ananas, banana e agrumi maturi. Anniversario si contraddistingue per una spiccata acidità. In bocca, l'eleganza culmina con una bella persistenza sul finale.

DAL CALICE AL PIATTO

Un Franciacorta Blanc de Blancs perfetto sia per l'aperitivo che a tavola. Per un aperitivo di massima eleganza e cremosità. Accattivante abbinamento con un plateau di ostriche e frutti di mare. In autunno ed inverno si abbina anche a carni molto ben aromatizzate. È perfetto da gustare con tutti, ma soprattutto con gli amici.

Temperatura consigliata 6 - 8°.



ANNIVERSARIO BLANC DE BLANCS



ANANAS



BANANA



AGRUMI MATURI

VALORI NUTRIZIONALI

70 Kcal - 290 KJ

Grassi: 0,0 g

Di cui acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 1,0 g

Di cui zuccheri: 0,5 g

Di cui polioli: 0,5 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,1 g

INGREDIENTI

Uve biologiche

Conservanti: solfiti

IMBOTTIGLIATO IN

ATMOSFERA CONTROLLATA



RACCOLTA DIFFERENZIATA

Gabbietta - FE40 metallo

Bottiglia - GL73 vetro

Capsula - ALU41 - metallo

Tappo - FOR51

Consulta le indicazioni del tuo Comune.



IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA

Azienda Agricola Bersi Serlini
Franciacorta S.R.L.

Vendemmia: Manuale

Origine: Italia

Formato: 750 ml, 1500 ml e 3000 ml

Gradazione alcolica: 12,5%