



BRUT ANTEPRIMA

L'espressione principale del gusto Bersi Serlini.

100%
Chardonnay

Giallo
paglierino

12,5 %
vol



Fiore all'occhiello della nostra Cantina, Anteprema nasce da una selezione delle uve di Chardonnay di unica freschezza, provenienti e selezionate da vigne biologiche certificate di proprietà.

Raccogliamo le uve dedicate a questo Brut prima delle altre perché possano rappresentare armonia e spontaneità nel bicchiere. Vinificazione esclusivamente nelle vasche in acciaio.

La combinazione dona fresca acidità, un senso di aspro teso con finale morbido e accattivante, creando un'ottimo equilibrio che lo rende un vino di grande beva, dal gusto vivace e semplicemente perfetto.

Anteprema è la bottiglia di Franciacorta ideale per ogni inizio, dall'aperitivo, al banchetto di ricevimento, entrèe e happy hour.

Il Brut ricopre una posizione storica nella genealogia Bersi Serlini la cui prima bottiglia prodotta e venduta risale al 1970. Dal 2013 porta il nome Anteprema con una nuova etichetta dall'eleganza spiccata, eredità dello stile Liberty, emblema storico delle prime bottiglie Bersi Serlini.

VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. 20 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 4 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

Veste brillante e limpida di colore bronzo, di impronta immediata e storica. All'esordio il vino si presenta fine e fresco, con un attacco di acidità spiccata.

Il perlage è molto persistente, il colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Nei profumi sovrastano note di frutta acerba, mela renetta e pera.

Al palato è nitido, con un'intensità rilevante.

Equilibrato e fresco. Dosaggio alla sboccatura con un apporto in zuccheri di massimo 5,0 g/l.

DAL CALICE AL PIATTO

Anteprema è un Franciacorta perfetto per l'aperitivo in ogni circostanza, che potrà anche essere servito con una prima portata ad accompagnare piatti leggeri e delicati. Può inoltre accompagnare dei formaggi dalla stagionatura breve e quelli cremosi. È perfetto da gustare con tutti ma soprattutto con gli amici.

Temperatura consigliata 6 - 8°.



ANTEPRIMA BRUT



VALORI NUTRIZIONALI

73 Kcal - 304 KJ

Grassi: 0,0 g
Di cui acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 0,9 g
Di cui zuccheri: 0,4 g
Di cui polioli: 0,5 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,1 g

INGREDIENTI

Uve biologiche

Conservanti: solfiti

IMBOTTIGLIATO IN

ATMOSFERA CONTROLLATA



MELA RENETTA



PERA



FIORI BIANCHI





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%