

BRUT CUVÉE N°4 MILLESIMATO

Millesimato storico
della Cantina Bersi Serlini.



Franciacorta Cuvée N°4 Millesimato è l'emblema storico della Cantina Bersi Serlini. Un Franciacorta in cui domina l'assemblaggio di età diverse di Chardonnay in purezza, ottenuto dai 4 vigneti più vecchi, che rappresentano la storicità e l'unicità della nostra proprietà, i migliori appezzamenti da noi coltivati con un sistema biologico certificato. *Caricatore* del 1988, conferisce struttura e qualità; *Davanti Casa* del 1990, conferisce un'eleganza bilanciata a finezza; *Barinto* del 1995, contrasta l'assemblaggio con i suoi profumi fruttati; *Ghezzele* del 1985 è un vigneto fondamentale per ottenere la complessità che merita un Millesimato così importante.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente nella seconda decade di agosto. Trasportate in cantina, le uve sono sottoposte a pressatura soffice, il mosto fiore limpido fermenta per il 90% in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, mentre il 10% completa i processi fermentativi in barriques di rovere francese per 6 mesi, ognuno in legno di rovere delle 4 aree di provenienza delle foreste francesi più esclusive: Allier con al suo interno il pregiato Tronçais, Nevers in Borgogna, Champagne e Vosge. Da qui, si spiega il perchè millesimare questa esclusiva Cuvée e declinarla N°4. Questo Franciacorta è portabandiera della filosofia, storia e tradizione Bersi Serlini.

Dosaggio alla sboccatura con un apporto in zuccheri di massimo 4,5 g/l con uso di mosto concentrato, lo zucchero d'uva.

VENDEMMIA MANUALE

Almeno 30 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°.

Remuage manuale della durata di 4 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

All'esame visivo si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Il perlage è fine e persistente. Il timbro del vitigno si esprime in tutta la sua forza ed eleganza anche all'assaggio, più teso rispetto all'olfatto per una freschezza magistralmente dissestante, sostenuta da un'elegante vena sapida e un corpo mai avaro in termini di consistenza e ricchezza. Al naso è complesso, con profumi fruttati di mela cotogna, ananas, melone giallo e nocciola tostata. Ha sfumature piene, un bouquet maturo e tostato, con armonie decise e un carattere vivo e brillante.

DAL CALICE AL PIATTO

Un Millesimato perfetto a tutto pasto, abbinato a carni selvatiche e arrosti. Nella gioiosità dei brindisi, si combina perfettamente con dei tagliolini al ragù di spigola, con secondi di pesce come un rombo al forno o gamberoni alla griglia.

Temperatura consigliata 8° - 10°.



CUVÉE N°4 BRUT MILLESIMATO



MELA COTOGNA



MELONE



NOCCIOLA TOSTATA

VALORI NUTRIZIONALI

70 Kcal - 289 KJ

Grassi: 0,0 g

Di cui acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 0,8 g

Di cui zuccheri: 0,3 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%