



MIA BRUT NATURE RISERVA

L'espressione dell'eccellenza
Franciacorta Bersi Serlini.



1,50
EDIZIONE LIMITATA
SOLO MAGNUM

MIA, Brut Nature Riserva 2007 è un'eccellenza. Frutto di una vinificazione di un'ottima annata con un potenziale evolutivo incredibile ed unico. MIA, è il risultato di una produzione di nicchia iniziata nel 2005 con l'idea di un affinamento di 12 anni minimo, solo in formato Magnum. Prodotto da un assemblaggio delle migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero della nostra proprietà. L'annata 2007 ha trascorso più di 14 anni in lento affinamento sui lieviti nei nostri caveau interrati. Fermentazione in vasche di acciaio, con una parte di Chardonnay che affina in barrique di rovere francese, garantendo struttura e complessità aromatica. MIA è il non dosato per eccellenza della Cantina Bersi Serlini, non prevede dosaggio.

Questa Riserva viene prodotta solo nel formato Magnum in circa 2000 esemplari in edizione limitata, come desiderata da Arturo Bersi Serlini. Il nome suadente ed artistico riconduce al dialetto locale, *mia dusat*, appunto, non dosato; identità del territorio e ricerca di eccellenza.

VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. 168 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 5 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

All' esame visivo si presenta con un giallo dorato intenso. Al naso riporta note di frutta matura, quale ananas e mela cotogna. La barrique arricchisce il bouquet con aromi di nocciola tostata e tabacco.

L' affinamento prolungato sui lieviti conferisce note panose, che non vanno a mascherare la parte varietale dello Chardonnay e del Pinot Nero, ma dona a questo Franciacorta più complessità. Dopo un' attenta conservazione di questo prodotto dopo il degorgement si ottengono note terziarie tra cui caramello, miele e frutta candita. Al sorso è secco, fresco e sapido, il perlage è fine e persistente.

DAL CALICE AL PIATTO

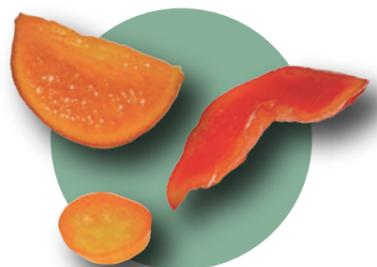
La meravigliosa eleganza del MIA, Brut Nature Riserva 2007, predilige abbinamenti da grandi occasioni. Si sposa bene con primi piatti strutturati come risotti ai frutti di mare, crostacei e molluschi, secondi di pesce e carni bianche. Accattivante abbinamento con formaggi erborinati. Temperatura consigliata 9-10°.



Mia
BRUT NATURE
RISERVA 2007



MELA COTOGNA



FRUTTA CANDITA



CARAMELLO

VALORI
NUTRIZIONALI

72 Kcal - 297 KJ

Grassi: 0,0 g

Di cui acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 0,6 g

Di cui zuccheri: 0,2 g

Di cui polioli: 0,5 g⁴

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,1 g

INGREDIENTI

Uve biologiche

Conservanti: solfiti

IMBOTTIGLIATO IN

ATMOSFERA CONTROLLATA



MIA BRUT NATURE RISERVA LIMITED EDITION SOLO MAGNUM

MIA BRUT NATURE RISERVA LIMITED EDITION SOLO MAGNUM

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: 1500 ml

Gradazione alcolica: 12,5%