

ANNIVERSARIO BLANC DE BLANCS

L'emblema del gusto Bersi Serlini



100%
Chardonnay

Giallo
dorato

12,5 %
vol



0,375
0,75
1,50
3

ESTD  1886

BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

ANNIVERSARIO BLANC DE BLANCS

L'emblema del gusto Bersi Serlini

Fine e brillante, è il vino ufficiale degli Anniversari che contano, nella vita e nel mondo. È il risultato di una tripla selezione di uve Chardonnay di età media di 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 unicamente 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 dalle uve sapientemente selezionate per rendere questo Franciacorta marcatamente unico.

VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio. Matura circa 24 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante di 12°. Remuage manuale della durata di 5 settimane circa. Dosaggio con uso di mosto concentrato.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un bellissimo giallo dorato con leggeri riflessi arancio, la veste è elegante e luminosa. Al naso presenta sentori di frutto tropicale maturo, espressione tipica dello Chardonnay Franciacortino, note di banana, mango, papaia ed ananas. In bocca, il frutto tropicale è sostenuto da sapidità e freschezza che donano dinamismo. Il sapore è cremoso, con acidità spiccata, sensazioni di agrumi e ribes bianco, uniti a quelli classici di crosta di pane e spezie. Emergono delle note di mandorla e pesca noce. 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 8-10°.



Via Cereto, 7 - 25050, Provaglio d'Iseo (BS)
Tel. +39 030 9823338 - Fax +39 030 983234
www.bersiserlini.it

ESTD 1886

BERSI SERLINI
FRANCIACORTA