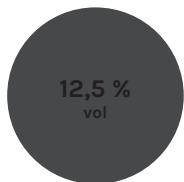


BRUT CUVÉE N°4 MILLESIMATO

Millesimato storico della Cantina Bersi Serlini



ESTD  1886
BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

BRUT CUVÉE N°4 MILLESIMATO

Millesimato storico della Cantina Bersi Serlini

Franciacorta Cuvée N°4 Millesimato è l'emblema storico della Cantina Bersi Serlini. È un Franciacorta in cui domina l'assemblaggio di età diverse di Chardonnay in purezza, ottenuto dai 4 vigneti più vecchi di proprietà, prescelti a rappresentare la storicità della Cantina fondata nel 1886 dalla Famiglia Bersi Serlini. Rispettivamente i vigneti prescelti conferiscono struttura e qualità, eleganza bilanciata a finezza, profumi fruttati e complessità; qualità nell'insieme meritevoli di un Millesimato così importante.

VENDEMMIA MANUALE

La vendemmia avviene manualmente dalla seconda decade di agosto. Le uve vengono sottoposte a soffice pressatura e il mosto fiore limpido fermenta per il 90% in serbatoi di acciaio inox termo condizionati, mentre circa il 10% completa i processi fermentativi in barrique di rovere francese, ognuna proveniente da rovere di 4 foreste francesi fra le 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. Minimo affinamento di 30 mesi sui lieviti nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 5 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

All'esame visivo si presenta ambrato, 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 dissetante, sostenuta da un'elegante vena sapida e un corpo mai avaro in termini di consistenza e ricchezza. Al naso è complesso, con profumi fruttati a polpa bianca, mela cotogna, confettura, ananas, piccola pasticceria, canditi, burro e lieviti. Ha sfumature piene, un bouquet maturo e tostato, con armonie decise e un carattere intenso, equilibrato e brillante.

DAL CALICE AL PIATTO

Un Millesimato perfetto per palati esigenti; ideale abbinato a carni selvatiche e arrostiti. Nella gioiosità del brindisi, si combina perfettamente con dei tagliolini al ragù di spigola, con secondi di pesce e gamberoni alla griglia. È il vino prescelto dal nostro storico amico e collaboratore Iander Pasini di Cesena, il cui motto dedicato a questo vino era 'Poc, Spés e Sobit'. Temperatura consigliata 8°.



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

ESTD 1886

BERSI SERLINI
FRANCIACORTA