



BRUT ANNIVERSARIO

L'emblema del gusto Bersi Serlini

UVA \ 100% Chardonnay
GRAPES Blanc de Blancs



0,75
1,50
3

Fine e brillante, è il vino ufficiale degli Anniversari che contano, nella vita e nel mondo. È il risultato di una tripla selezione di vigneti Chardonnay di età fra i 10 e i 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 dai vigneti selezionati per questo vino: Davanti Casa, Barinto, Piane Spesse e Cà Rossa, rendono questo Franciacorta marcatamente unico. Produzione media in vigna di 65 quintali per ettaro; resa di vinificazione: 55% che equivale a 55 lt di vino per ogni quintale di uva.

VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio. 24 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 5 settimane circa. Dosaggio: 9 g/l con uso di mosto concentrato - zucchero da uva.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un bellissimo giallo dorato con leggeri riflessi arancio, la veste è dorata elegante e luminosa. Con note di frutta fresca, fiori e frutti bianchi, crema e agrumi maturi. Il sapore è cremoso, con acidità intensa, sensazioni d'agrumi e ribes bianco, uniti a sensazioni di crosta di pane e spezie. Emergono delle note di mandorla e pesca noce. In bocca l'eleganza culmina con una 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°.

Solfiti: Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).