

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO

Cépages: 100% Glera.

Âge moyen des vignes: 15 ans.

Sol: argileux.

Vendanges: fin Août - début Septembre.

Vinification: pressurage doux puis décantation statique à froid. La fermentation est réalisée en cuves inox à basse température contrôlée, la seconde fermentation en autoclave nécessite un séjour avec permanence sur lies pendant au moins 2 mois.

Alcool: 11.5% by vol.

Sucres résiduels: 11 grammes par litre.

Couleur: jaune paille pâle aux reflets verdâtres.

Nez: très fruité et intéressant, avec une belle note de pomme verte et de croûte de pain et une petite nuance d'agrumes en finale.

Bouche: le perlage est persistant et l'ensemble présente une belle fraîcheur, très équilibré, fruité, harmonieux et persistant.

Accompagnements: crustacés, huîtres, sushi, parfait également à l'apéritif.

Température de service: 4-6 °C / 39-43 °F.

