ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.

Cépages: 100% Chardonnay.

Âge moyen des vignes: 15-20 ans.

Sol: moraine, sableux, limoneux.

Vendanges: fin août - début Septembre.

Vinification: vendange manuelle des raisins avant la fermentation des raisins en acier inoxydable à basse température contrôlée. La cuvée est ensuite créée. La liqueur de tirage est ajoutée pour la seconde fermentation en bouteille, où le vin est elévé au moins 24 mois avant le dégorgement. Après cette phase, les bouteilles sont remplies de liqueur d'expédition.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 8 grammes par litre.

Couleur: jaune paille aux reflets dorés.

Nez: très riche et complexe avec une fusion intéressante d'arômes primaires issus du raisin et de la croûte de pain.

Bouche: riche, rafraîchissante et croquante. Le perlage est persistant et permet au vin d'avoir une structure importante. Savoureux avec une longue persistance.

Accompagnements: excellent à l'apéritif, avec des entrées et charcuteries, des plats de fruits de mer. Il s'accorde également bien avec les crudités.

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

VINI D'ITALIA 1989

Alessandro Berselli

THE SOUL OF ITALIAN WINE