

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.

Grape Varietals: 60% Chardonnay, 30% Pinot Blanc, 10% Pinot Noir.

Vineyards: Situé à 220 m au-dessus du niveau de la mer, dans la commune de Curtefranca (BS).

Average age of the vines: 15-20 ans.

Soil: D'origine morainique, riche en sable et en limon, avec présence importante de squelette.

Harvest Period: Fin août-première dizaine de jours de septembre.

Vinification: Récolte manuelle des raisins en caissettes, pressage doux, première fermentation du moût de première pression pour créer la base. S'ensuit la création de la cuvée, le tirage et le vieillissement en bouteille pendant au moins 60 mois sur lies. Dégorgement final et complément avec la liqueur de dosage.

Alcohol Content: 12.5% by vol.

Residual Sugar: 3.5 grammes par litre.

Color: Jaune paille avec des reflets légèrement dorés. Perlage très fin et persistant.

Aroma: Riche, complexe, avec une fusion des arômes primaires des raisins d'origine et des notes conférées par la longue période de repos des levures.

Palate: Riche, frais et croquant, avec une acidité marquée, complexée par l'onctuosité du perlage et une structure importante. Saveur et persistance en fin de bouche.

Food Suggestions: Excellent avec tout le repas, de l'apéritif aux entrées et menus de fruits de mer, en passant par les crudités.

Serving Temperature: 4-6 °C / 39-43 °F.

