

# ALESSANDRO BERSELLI

## Signature Collection

### PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO - 200 ML

**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% 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.

- 200 ml.

