ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

TRENTO DOC PAS DOSÉ

Cépages: 100% Chardonnay.

Sol: profondeur moyenne, de sable limoneux, bien drainé avec une bonne teneur en matière organique.

Vendanges: manuelle, début Septembre.

Vinification: pressurage doux avec pressoir vertical Marmonier, décantation statique à froid, fermentation à température contrôlée (18 °C), élevage sur lies pendant environ 6 mois en cuves inox. Le tirage a lieu au printemps suivant la vendange, tandis que le dégorgement intervient après au moins 48 mois d'élevage en bouteille.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 1,9 grammes par litre.

Couleur: jaune paille brillant.

Nez: notes de fruits jaunes mûrs, suivies d'élégantes touches d'orge et de patisserie.

Bouche: profonde et crémeuse, d'une persistance extraordinaire; en bouche, il y a une verticalité, une minéralité et une sapidité remarquables, héritées des vignobles d'altitude.

Accompagnements: plats à base de poisson, mollusques, crustacés.

Température de service: 10-12 °C / 50-54 ° F.

- aussi en 1500 ML.

VINI D'ITALIA 1989

Alessandro Berselli

THE SOUL OF ITALIAN WINE