

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT D.O.C.G.

Grape Varietals: 60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Pinot Noir

Vineyards: Posizionati a 220 m sul livello del mare, comune di Curtefranca (BS)

Average age of the vines: 15-20 anni

Soil: di origine morenica, ricco di sabbia e limo, con presenza importante di scheletro

Harvest Period: fine agosto-prima decade di settembre

Vinification: raccolta manuale delle uve in cassetta, pressatura soffice, prima fermentazione del mosto fiore per la creazione della base. Segue creazione della cuvée, tiraggio con affinamento in bottiglia per almeno 60 mesi sui lieviti. Sboccatura finale e rabbocco con sciroppo di dosaggio

Alcohol Content: 12.50% vol.

Residual Sugar: 6,50 grammi per litro

Color: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. Perlage molto fine e persistente

Aroma: ricco, complesso, vede una fusione tra gli aromi primari delle uve di partenza e le note conferite dalla lunga sosta sui lieviti

Palate: ricco, fresco e croccante, acidità spiccata complessato dalla cremosità del perlage e dalla struttura importante. Sapido e persistente nel finale

Food Suggestions: ottimo a tutto pasto, dall'aperitivo ai primi piatti e menù di mare, alle crudità

Serving Temperature: 4-6 °C

