

# ALESSANDRO BERSELLI

## Signature Collection

### FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.

**Vitigni:** 100% Chardonnay.

**Età media delle vigne:** 15-20 anni.

**Terreno:** morenico con molta sabbia e limo e ricco di scheletro.

**Vendemmia:** fine agosto - inizio Settembre.

**Vinificazione:** l'uva è raccolta a mano e fermentata in acciaio inox a bassa temperatura controllata. Poi viene creata la cuvée, aggiunto il liquido di tiraggio per la seconda fermentazione in bottiglia dove sosta per almeno 24 mesi prima della sboccatura, dopo questa fase le bottiglie vengono colmate e addizionate di scioppo di dosaggio.

**Alcool:** 12,5% vol.

**Zucchero:** 4 grammi per litro.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Aroma:** molto ricco e complesso, con un'interessante fusione tra gli aromi primari derivati dalle uve e la crosta di pane.

**Palato:** ricco, fresco e croccante, il perlage è molto persistente ed aiuta a conferire una struttura importante a questo vino. Sapido e con una lunga persistenza gustativa.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, con antipasti e salumi, piatti di menù di mare, si sposa bene anche con i vegetali crudi.

**Temperatura di servizio:** 4-6 °C.

