



"Anteprima"
Franciacorta Brut DOCG

Giallo paglierino, intenso e brillante. Perlage a grana molto fine e persistente, fresco, fragrante con intense note fruttate e di lieviti. Vinificazione delle basi in vasche separate per vigneto, dopo la successiva Cuvée, segue il trasferimento in vasca unica per l'amalgama della cuvée. Bersi Serlini usa solo vini Base della stessa annata, tutti i franciacorta Sans Année Bersi Serlini possono dirsi dei piccoli "Millesimati". Minimo di 20 mesi sui lieviti prima della sboccatura che avviene in piccoli lotti a seconda delle esigenze di mercato durante l'anno.

Indicazioni:

"Il Franciacorta" è oramai imprescindibile, sia per i Clienti più esigenti dei Wine Bar, sia per il naturale completamento di un Ottima Carta Vini nei ristoranti. "Anteprima" Bersi Serlini è l'ideale per questi scopi, data la sua ottima qualità in relazione al giusto prezzo.

Abbinamenti:

Piacevole come aperitivo, ottimo per accompagnare i piatti di pesce di Lago.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Chardonnay 80 %, Pinot Bianco 20 %.
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta Brut DOCG
Formato:	37,5 cl. 75 cl. 1,5 Lt. (Magnum); 3 Lt. (Jeroboam)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni
Temperatura di servizio:	6°C d'Estate; 8°C d'Inverno