



Franciacorta DOCG Extra Brut Riserva

Colore giallo dorato, perlage molto fine che è l'anima di questo Millesimato. Fresco, austero nell'approccio, si esprime nei toni vegetali di erba medica, floreali di mughetto e mimosa. Spazio poi al frutto che si declina nei riconoscimenti di mela, pera, melone, banana, cedro e pompelmo e ancora nocciola secca e tostata e note di dolci da forno a rendere l'insieme pieno e quasi goloso in progressione. In bocca è fresco, morbido, equilibrato, con un retrogusto di frutti maturi, fusi con la tostatura di frutta secca e le note di pasticceria.

Indicazioni:

Prodotto per la prima volta nel 1971, l'Extra Brut Bersi Serlini rappresenta un Pezzo di storia della Franciacorta. Bersi Serlini è stato il primo produttore Franciacortino a produrre un extra brut. Extra Brut Millesimato è vino adatto a tutte le persone che oltre al vino stesso, ne apprezzano la storia.

Abbinamenti:

Eccellente aperitivo, antipasti a base di pesce, verdure e formaggi, crostacei in genere, così come anche paste e risotti a base di pesce e verdure.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Pinot Bianco 30%; Chardonnay 70%
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta DOCG
Formato:	75 cl.; 1,5 lt (Magnum)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 10 anni
Temperatura di servizio:	10° C