



"Anniversario" Franciacorta Brut Blanc de Blancs

Meravigliosamente cremoso, e delicato, l'Anniversario Bersi Serlini, si presenta di colore giallo dorato elegante e luminoso. Note di frutta fresca, fiori e frutti bianchi, crema e agrumi maturi. Buonissima l'acidità, intense sensazioni d'agrumi e ribes bianco, uniti a sensazioni di crosta di pane e spezie. Al Palato emergono delle note di mandorla e pesca noce. Ottima corrispondenza Olfattiva. 24 mesi sui lieviti, remuage manuale della durata di 5 settimane circa. Dosaggio: 9 g/l con uso di mosto concentrato - zucchero da uva.

Indicazioni:

Bassissima la Solforosa, indicato per le persone intolleranti ai solfiti.

Solfiti: Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

Abbinamenti:

Vongole, ricci frutti di mare in genere fanno da sfondo a tantissimi piatti che bene si abbinano a questo Blanc de Blancs Bersi Serlini.



DETTAGLI PRODOTTO:

| | |
|--------------------------|--|
| Tipologia: | Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne |
| Colore: | Bianco |
| Uvaggio: | Chardonnay 100% |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Lombardia |
| Denominazione: | Franciacorta Brut |
| Formato: | 75 cl.; 1,5 lt (Magnum); 3 lt. (Jéroboam) |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 3 anni |
| Temperatura di servizio: | 8° C |