



"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