



BRUT ANTEPRIMA

L'espressione principale del gusto Bersi Serlini

UVA \ 80% Chardonnay
GRAPES 20% Pinot Bianco



0,375
0,75
1,50
3

Fiore all'occhiello della nostra Cantina, Anteprema nasce da un blend di uve Chardonnay 80% e Pinot Bianco 20% di unica freschezza, provenienti da vigneti esclusivamente di proprietà: San Carlo, Zanetti, Ruc mattina. Raccogliamo le uve dedicate a questo Brut prima delle altre perché possano rappresentare armonia e spontaneità nel bicchiere.

La combinazione dona fresca acidità, un senso di aspro teso con finale morbido e accattivante, creando un'ottimo equilibrio che lo rende un vino di grande beva, dal gusto vivace e semplicemente perfetto.

Anteprema è la bottiglia di Franciacorta ideale per ogni inizio, dall'aperitivo, al banchetto di ricevimento, entrées e happy hour.

Il Brut ricopre una posizione storica nella genealogia Bersi Serlini la cui prima bottiglia prodotta e venduta risale al 1970. Dal 2013 porta il nome Anteprema con una nuova etichetta dall'eleganza spiccata, eredità dello stile Liberty, emblema storico delle prime bottiglie Bersi Serlini.

VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. 20 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12° Remuage manuale della durata di 5 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

Veste brillante e limpida di colore bronzo, di impronta immediata e storica. All'esordio il vino si presenta fine e fresco, con un'attacco di acidità spiccata.

Il perlage è molto persistente, il colore giallo paglierino con riflessi lucidi di oro bianco. Nei profumi sovrastano note di frutta acerba, avvolti da brioche e biscotto. Al palato è molto nitido, con un'intensità rilevante. Equilibrato, rotondo e fresco, Anteprema ha un finale lungo e morbido, con sentori di spezie e di mela renetta.

DAL CALICE AL PIATTO

Anteprema è un Franciacorta perfetto per l'aperitivo in ogni circostanza, che potrà anche essere servito con una prima portata ad accompagnare piatti leggeri e delicati. Può inoltre accompagnare dei formaggi dalla stagionatura breve e quelli cremosi. È perfetto da gustare con tutti ma soprattutto con gli amici. Temperatura consigliata 8-10°.

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