



BRUT CUVÉE N° 4 MILLESIMATO

Emblema storico della Cantina Bersi Serlini

UVA \ 100% Chardonnay
GRAPES 100% Chardonnay dai
4 vigneti più vecchi



0,375
0,75
1,50
3
6
9

Franciacorta Cuvée N 4 Millesimato è l'emblema storico della Cantina Bersi Serlini. È un franciacorta in cui domina l'assemblaggio di età diverse di Chardonnay in purezza, ottenuto dai 4 vigneti più vecchi, i migliori appezzamenti da noi coltivati con un sistema di bio-precisione. I quattro vigneti prescelti rappresentano la storicità e l'unicità della nostra proprietà. Caricatore del 1988, conferisce struttura e qualità; Davanti Casa del 1990, conferisce un'eleganza bilanciata a finezza; Barinto del 1995, contrasta l'assemblaggio con i suoi profumi fruttati; Ghezzole del 1985 è un vigneto fondamentale per ottenere la complessità che merita un Millesimato così importante.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente nella seconda decade di agosto. Trasportate in cantina, le uve sono sottoposte a pressatura soffice, il mosto fiore limpido fermenta per il 90% in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, mentre il 10% completa i processi fermentativi in barriques di rovere francese per 6 mesi, ognuno in legno di rovere delle 4 aree di provenienza delle foreste francesi più esclusive: Allier con al suo interno il pregiato Tronçais, Nevers in Borgogna, Champagne e Vosge. Da qui, si spiega il perché millesimare questa esclusiva Cuvée e declinarla N°4. Questo Franciacorta è portabandiera della filosofia, storia e tradizione Bersi Serlini.

VENDEMMIA MANUALE

48 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 5 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

All'esame visivo si presenta ambrato, con un colore giallo paglierino intenso. Il perlage è fine e persistente. Il timbro del vitigno si esprime in tutta la sua forza ed eleganza anche all'assaggio, più teso rispetto all'olfatto per una freschezza magistralmente dissetante, sostenuta da un'elegante vena sapida e un corpo mai avaro in termini di consistenza e ricchezza. Al naso è complesso, con profumi fruttati di mela cotogna, ananas, melone giallo e nocciola tostata. Ha sfumature piene, un bouquet maturo e tostato, con armonie decise e un carattere vivo e brillante.

DAL CALICE AL PIATTO

Un Millesimato perfetto a tutto pasto, abbinato a carni selvatiche e arrostiti. Nella gioiosità dei brindisi, si combina perfettamente con dei tagliolini al ragù di spigola, con secondi di pesce come un rombo al forno o gamberoni alla griglia. È perfetto da gustare con tutti ma soprattutto con gli amici. Temperatura consigliata 8°.

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