



EXTRA BRUT MILLESIMATO

Il gusto naturale della tradizione Bersi Serlini

UVA \ 70% Chardonnay
GRAPES 30% Pinot Bianco



0,75
1,50
3

Degno di rispetto e attenzione, il millesimato Extra Brut Bersi Serlini è lo stile che più si avvicina al Franciacorta più naturale in assoluto e che non prevede correzioni dopo la sboccatura, uno stile che trova ampi consensi fra gli appassionati.

Accanto alla predominanza di Chardonnay c'è anche una quota del 30 % di Pinot Bianco, che contribuisce a dare complessità e nerbo al vino e a caratterizzarlo.

Uve provenienti da vecchi vigneti a guyot con 4300 piante ettaro e da impianti più recenti, dove la densità arriva a 5000 piante, con un numero ridotto di gemme per pianta resa possibile da una viticoltura di precisione applicata.

Un vino, questo Franciacorta Extra Brut, che riposa quattro anni sui lieviti, e che nonostante questo periodo di affinamento molto prolungato rimane fresco e vivo.

Merito della giacitura particolarmente felice e vocata, dove si trovano i vigneti e della nostra particolare area di produzione, che regala vini che hanno un'indubbia serbevolezza.

Prodotto per la prima volta nel 1971.

Extra Brut è il non dosato della Cantina Bersi Serlini, premiato per la sua impronta e vino del cuore della proprietà.

DEGUSTAZIONE

Un perlage molto fine anima il colore giallo dorato di questo vino di taglio fresco, vagamente austero nell'approccio, che poi si esprime nei toni vegetali di erba medica, floreali di mughetto e mimosa; si fa poi spazio il 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.

DAL CALICE AL PIATTO

Extra Brut sviluppa un ritmo eccellente che lo rende di bella beva e da godere a tavola. Secco ed elegante, ha un calice da abbinare sia come 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.

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).