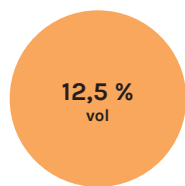




# BRUT ANTEPRIMA

L'espressione principale del gusto Bersi Serlini



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# BRUT ANTEPRIMA

L'espressione principale del gusto Bersi Serlini

Fiore all'occhiello della nostra Cantina, Anteprima 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. Anteprima è la bottiglia di Franciacorta ideale per ogni inizio, dall'aperitivo, al banchetto di ricevimento, entrèe 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 Anteprima 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, Anteprima ha un finale lungo e morbido, con sentori di spezie e di mela renetta.

## DAL CALICE AL PIATTO

Anteprima 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°.

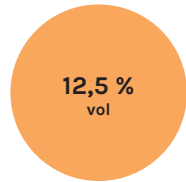
Solfiti: Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# ANNIVERSARIO BLANC DE BLANCS

L'emblema del gusto Bersi Serlini



0,75  
1,50  
3



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# ANNIVERSARIO BLANC DE BLANCS

L'emblema del gusto Bersi Serlini

Fine e brillante, è il vino ufficiale degli Anniversari che contano, nella vita e nel mondo. È il risultato di una tripla selezione di vigneti Chardonnay di età fra i 10 e i 15 anni, il migliore mosto alla pressatura e i migliori vini base per l'assemblaggio, per garantire lo stile unico del Blanc de Blancs. Chardonnay in purezza, da vigneti unicamente di proprietà, selezionati accuratamente per conferire aromi e caratteristiche gustative di eleganza e piacevole cremosità.

Prodotto per la prima volta da Bersi Serlini nel 1976 e in bottiglia trasparente dal 2011. L'eleganza dell'etichetta ha ereditato lo stile Liberty, emblema storico Bersi Serlini.

Il cuore e la ricchezza dell'Anniversario Blanc de Blancs provengono dai vigneti selezionati per questo vino: Davanti Casa, Barinto, Piane Spesse e Cà Rossa, rendono questo Franciacorta marcatamente unico. Produzione media in vigna di 65 quintali per ettaro; resa di vinificazione: 55% che equivale a 55 lt di vino per ogni quintale di uva.

## VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio. 24 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 5 settimane circa. Dosaggio: 9 g/l con uso di mosto concentrato - zucchero da uva.

## DEGUSTAZIONE

Il colore è un bellissimo giallo dorato con leggeri riflessi arancio, la veste è dorata elegante e luminosa. Con note di frutta fresca, fiori e frutti bianchi, crema e agrumi maturi. Il sapore è cremoso, con acidità intensa, sensazioni d'agrumi e ribes bianco, uniti a sensazioni di crosta di pane e spezie.

Emergono delle note di mandorla e pesca noce. In bocca l'eleganza culmina con una bella persistenza sul finale.

## DAL CALICE AL PIATTO

Un Franciacorta Blanc de Blancs perfetto sia per l'aperitivo che a tavola. Per un aperitivo di massima eleganza e cremosità. Accattivante abbinamento con un plateau di ostriche e frutti di mare. In autunno ed inverno si abbina anche a carni molto ben aromatizzate. 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).



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# BRUT CUVÉE N°4 MILLESIMATO

Millesimato storico della Cantina Bersi Serlini



100%  
Chardonnay

Giallo  
paglierino  
intenso

12,5 %  
vol



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

ESTD  1886  
**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# BRUT CUVÉE N°4 MILLESIMATO

Millesimato storico della Cantina Bersi Serlini

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 dell'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; Ghezzele 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).



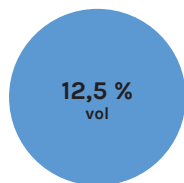
ESTD 1886

**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA



# SATÈN

Eccellenza del territorio unico Bersi Serlini



ESTD  1886  
**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# SATÈN

Eccellenza del territorio unico Bersi Serlini

Una delle etichette più interessanti della Franciacorta, Bersi Serlini Satèn è gentile e aggraziato. Simbolo eccelso di delicatezza, conferita dallo Chardonnay 100% dalla pressione della bottiglia inferiore a 5 bar, Satèn è capace di donare un gusto vellutato e un perlage cremoso.

Le uve esclusivamente di proprietà vengono selezionate per rendere questo vino decisamente unico.

La Cuvée è ottenuta assemblando vini esclusivamente base Chardonnay con fermentazione ed affinamento parte in barrique e parte in acciaio. Il termine Satèn, è riservato esclusivamente ai Franciacorta docg, e indica prodotti con spiccata sensazione gustativa cremosa.

Prodotto per la prima volta nel 1995.

## VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. La selezione delle uve implica una separazione della I e II spremitura con un 30% in barrique di rovere francese Tronçais. Almeno 30 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante di 12°. Remuage manuale della durata di 4 settimane circa.

## DEGUSTAZIONE

Uno stile inconfondibile che valorizza appieno la tipologia. Il colore è animato da riflessi dorati e argentati. Il perlage è minuto e persistente. Ha un naso dai toni decisi di frutta bianca insieme a fini sentori floreali. Al palato sfoggia delicatezza e cremosità.

Satèn Bersi Serlini è senza timidezze. Il naso è avvolto in una nuvola di fiori tra cui il sambuco e il pesco. Nel finale un bouquet di albicocca.

L'assaggio conquista il palato con una freschezza dal piacevole dinamismo, in una giostra di armonie tra corpo e leggerezza, avvolgenza e tensione.

## DAL CALICE AL PIATTO

Massima espressione di armonia, Satèn si addice perfettamente all'aperitivo e rimane indiscutibilmente divino in abbinamento a risotti e pesce al forno; delicato ma intenso, Satèn è emblema di eleganza setata, delicatezza e perfezione gustativa. 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).



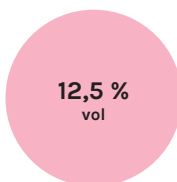
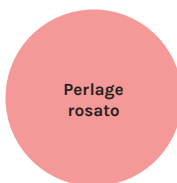
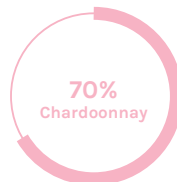
ESTD 1886

**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA



# ROSÉ ROSA ROSÆ MILLESIMATO

Personalità autentica del gusto Bersi Serlini



0,75  
1,50

ESTD  1866  
**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# ROSÉ ROSA ROSÆ MILLESIMATO

Personalità autentica del gusto Bersi Serlini

Declinazione aulica. Assemblaggio elaborato su una base di Chardonnay 70% che si affianca al Pinot Nero 30% per un'interessante prova di stile in rosa. Le uve vengono vendemmiate a mano in tempi diversi.

Nel procedimento di vinificazione parte del Pinot Nero vuole stare qualche giorno a contatto con le proprie bucce per la presa del colore; la Cuvée tra lo Chardonnay e il Pinot Nero viene fatta poco prima della messa in bottiglia per la presa di spuma. Solo dopo un lungo periodo di affinamento con i propri lieviti le bottiglie vengono degorgiate e messe in commercio dopo almeno 6 mesi dalla sboccatura.

Prodotto per la prima volta nel 2007.

Rosè Rosa Rosæ è l'espressione rotonda, accattivante e golosa del gusto 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

Il colore è un rosa granato, salmone delicato, dai riflessi leggermente arancio. Si presenta al naso fresco e aromatico. Nette le note raffinate di ribes rosso, fragoline e fiori con tocchi leggermente agrumati e vegetali. Domina una soave piacevolezza in tutti i suoi aspetti, dalla freschezza al frutto, dalla mineralità all'avvolgenza, senza sbavature, con un finale di buona acidità lievemente salino. Il perlage è vivace e persistente, elegante e culminante in dolce effervescenza.

## DAL CALICE AL PIATTO

Rosè Rosa Rosæ è un Franciacorta di grande convivialità capace di un'esperienza gusto-olfattiva incomparabile quando abbinato a prosciutti di colore rosso intenso. Il connubio con l'aroma di sottobosco e il grasso sapido della carne rende l'esperienza indimenticabile. Dall'anatra al sushi, il rosè guida i palati più curiosi. 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).

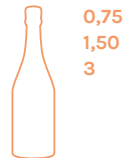
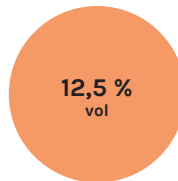
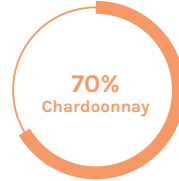


**BERSI SERLINI**  
FRANCIA CORTA



# EXTRA BRUT MILLESIMATO

Millesimato dal gusto naturale Bersi Serlini



ESTD 1886  
**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# EXTRA BRUT MILLESIMATO

Millesimato dal gusto naturale Bersi Serlini

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°.

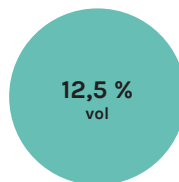
Solfiti: Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA

# NUVOLA DEMI SEC

Il vino sorpresa di Bersi Serlini



ESTD 1886  
  
BERSI SERLINI  
FRANCIACORTA

# NUVOLA DEMI SEC

Il vino sorpresa di Bersi Serlini

Chardonnay 60% e Pinot Bianco 40%. "Nuvola" è prodotto dal 1980, importanti pranzi ufficiali e istituzionali hanno accompagnato il momento finale abbinato dolci raffinati al nostro "Nuvola".

Nuvole e vento - Luigi Pirandello - Uno, nessuno e centomila

*Ah, non aver più coscienza d'essere, come una pietra, come una pianta! Non ricordarsi più neanche del proprio nome! Sdraiati qua sull'erba, con le mani intrecciate alla nuca, guardare nel cielo azzurro le bianche nuvole abbarbaglianti che veleggiano gonfie di sole; udire il vento che fa lassù, tra i castagni del bosco come un fragor del mare. Nuvole e vento.*

"Nuvola" è un nome d'arte, ispirato al teatro, è un vino curioso accattivante e ideale per quando si desidera qualcosa di nuovo; è il gusto 'sorpresa' di Bersi Serlini.

## VENDEMMIA MANUALE

Raccolta manuale delle uve con selezione dei grappoli, tra fine Agosto e metà Settembre. Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. Almeno 24 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 4 settimane circa.

## DEGUSTAZIONE

Dolce e brioso. Oltre due anni di affinamento in bottiglia per questo Demi-Sec amabile e dalla marcata rotondità: un Franciacorta che sa come esaltare il fine pasto. Colore e perlage: Giallo paglierino intenso e perlage persistente.

Elegante e culminante in dolce effervescenza. Un'ampia nota di agrumi, mela golden matura, glicine e fiori di campo, accompagnata da fragranze di lievito, conferite dagli oltre due anni di affinamento in bottiglia.

## DAL CALICE AL PIATTO

Lo consigliamo con pasticceria, crostate, biscotti, ottimo abbinato ai marron glacè. Per palati fini è ideale abbinato a crostacei, a molluschi e ostriche. Sublime con formaggi molto stagionati, intensi di aroma e gusto. Cocktail speciale di Jander con le pesche: tagliare a fettine la pesca matura, servire in un bicchiere ballon e versare sopra il "Nuvola" Demi Sec... favoloso! 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).



ESTD 1886

**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA