



**BERSI SERLINI**  
FRANCIACORTA



## CURTEFRANCA BIANCO 2010

**Denominazione di Origine Controllata**

- Uve :** 100 % Chardonnay
- Vigneto:** vecchi vigneti: guyot mt. 2,5 interfilare e mt.0,90 nel filare.  
4.300 piante per ettaro  
nuovi vigneti: guyot e cordone speronato, 2 mt. interfilare 1 mt. nel filare 5000 piante per ettaro; 2 kg di uva e 2 mq. di superficie fogliare per pianta, viticoltura di precisione per contenere 10/12 gemme per pianta
- Vendemmia:** raccolta manuale delle uve con selezione dei grappoli
- Periodo di vendemmia:** fine Agosto 2010
- Vinificazione :** il vino nasce in vasche d'acciaio termo-condizionate da 50/100 hl.
- Imbottigliamento :** a Frabbraio ; tutte le bottiglie di affinano nei cavò delle cantina sotterranea ad una temperatura costante di 13°-15°
- Produzione :** 8.700 bottiglie
- Alcool :** 12 % in volume
- Bottiglia :** bordolese trasparente da lt. 0,75

## CURTEFRANCA ROSSO 2006

**Denominazione di Origine Controllata**

- Uve :** Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon 40 - 50 %  
Merlot 30 - 40 %  
Barbera 10 % - Nebbiolo 10 %
- Vigneto :** guyot sesto d'impianto mt. 2,5 tra le file e mt.0,90 sulla fila tra le viti.  
N° 4.300 piante per ha., no.10/12 gemme per pianta
- Vendemmia :** fine Settembre
- Fermentazione :** Vasche in acciaio inox da 100 hl. ca.
- Macerazione :** più di 7-9 giorni sulle bucce
- Invecchiamento :** passaggio in barriques di rovere Allier da 220 litri
- Imbottigliamento :** a Gennaio
- Produzione :** 16.000 bottiglie da lt. 0,75
- Alcool :** 13 % in volume
- Bottiglia :** bordolese da lt. 0,75 e Magnum da lt.1,5