



## 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, 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 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).