

# BERSÒ

## Vino bianco frizzante naturale

Un frizzante di Verdicchio e Trebbiano che sa essere un buon compagno della tavola, adatto a qualsiasi occasione, anche la sera con gli amici per una pizza. Dal design giovane e accattivante, pratico e spiritoso.

### TIPOLOGIA

Vino bianco frizzante naturale

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1984

### ZONA DI PRODUZIONE

Collinare e pedemontana (350/550 mt. slm) nei comuni di Cupramontana, Monteroberto, Castelbellino e Apiro (Regione Marche)

### TERRENO

Di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia

### VITIGNO

Verdicchio e Trebbiano

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto, Silvoz e Guyot

### RESA

120 quintali di uva a ettaro

### LAVORAZIONE

Raccolta manuale e anticipata delle uve, pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione naturale in grandi tini

### GRADO ALCOOL

11% vol

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo paglierino tenue con riflessi vivaci, cristallino, spuma rapida e vivace

### PROFUMO

Tenui e delicate note floreali di biancospino, fruttate di mela verde e di sedano fresco

### SAPORE

Secco, fresco, con una vena piacevolmente acidula, con note finali vegetali e di leggera persistente mandorla fresca

### ABBINAMENTI

Vino che trova il suo migliore impiego abbinato ai piatti freschi estivi, come insalate miste con legumi, uova sode, torte di verdura, insalate di riso, legumi e pezzetti di formaggio dolce, sedano con formaggio tenero, prosciutto dolce e pere, pizza margherita, crostini di pane e pomodoro crudo etc.. Piacevole anche come aperitivo

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### CALICE CONSIGLIATO

Tulipano per vini giovani freschi poco corposi



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA