BERNARDINO
PROSECCO DOC
ROSÉ

Collocazione geografica: Treviso DOC
Vitigno: da uve Glera al 90% e Pinot Nero 10%
Periodo di vendemmia: da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione: spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, Presa di spuma in grandi recipienti chiusi, a 12-14° C con sosta sui lieviti di circa 2 mesi. La pressione in bottiglia è pari a 5,5 atm
Caratteristiche organolettiche: Perlage a grana minuta, serrata e persistente. Di colore rosa corallo con riflessi chiari. Il profumo si presenta delicato, fresco e fruttato, con sentori di pompelmo e lampone, con una nota floreale. Al sapore è morbido ma asciutto e vellutato, ha buona sapidità e persistenza, ottimamente accompagnato da un fine persistente perlage
Residuo zuccherino: 13 g/l
Gradazione alcolica: 11% vol
Indicazioni di servizio: suggeriamo di servire questo spumante alla temperatura compresa tra 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo
Abbinamento enogastronomico: come aperitivo e a tutto pasto con cibi delicati

Geographic area: Treviso DOC
Grapes: Glera 90%, Pinot noir 10%
Harvest: between the end of September and the beginning of October
Vinification: soft pressing of grapes, then the jusce ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks. Second fermentation takes place in large closed cisterns at 12-14° C, with a 2 months-storage on yeast
Tasting notes: A vibrant rosé with an elegant light color, with a fine and a delicate perlage. On the nose it is pleasant, intense and fruity with aromas of ripe strawberries and raspberries. On the palate it is soft and smooth with with a nice crisp texture
Pressure: 5.5 atm
Sugar residue: 13 g/l
Alcohol by volume: 11% vol
Serving temperature: we recommend werving this sparkling wine at a temperature of 5-7° C. Uncork just before serving
Food pairings: as an aperitif, throughout meals with light foods