BERNARDINO
ROSÉ CUVÉE
BRUT

Metodo: Sylvoz
Collocazione geografica: Conegliano e Valdobbiadene.
Tecnica di Vinificazione: diraspatura delle uve senza pigiatura, separazione immediata delle bucce, vinificazione a temperatura cotrollata. Presa di spuma in autoclave con metodo Charmat a lenta fermentazione.
Uve: 20% Marzemino, 70% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.
Perlage: a grana minuta, serrata e persistente.
Colore: rosa corallo con riflessi chiari.
Profumo: delicato, fresco e fruttato, con sentori di pompelmo e lampone, con una nota floreale.
Sapore: morbido ma asciutto e vellutato, buona sapidità e persistenza, ottimamente accompagnato da un fine persistente perlage.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Temperatura di servizio: 10-12° C.
Abbinamento enogastronomico: ottimo come aperitivo e per il dessert, si sposa egregiamente con piatti a base di pasta e risotti di pesce.

Geographic area: Conegliano and Valdobbiadene.
Grapes: Carbernet Sauvignon 70%, Merlot 10%, Marzemino 20%.
Production technique: in bianco", i.e. soft pressing of grapes and then fermented at a controlled temperature of 20° C, with short time contact on grape skins. It becomes a very fine sparkling thanks to a slow second fermentation in large closed stainless steel tanks at 12-14° C over a period of 2 months.
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: 10,0 g/l.
Alcohol by volume: 11,5% vol.
Serving temperature: 10-12° C.
Food pairings: excellent as an aperitif and for desserts; pairs superbly with pastas and fish-based risotto dishes.