

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

ROSÉ I.G.T. TRE VENEZIE

Cépages: 80% Corvina, 20% Merlot.

Vignobles: zone sud du lac de Garde, région de Vérone.

Âge moyen des vignes: 15 ans.

Sol: argileux.

Vendanges: deuxième moitié de Septembre.

Vinification: macération pré-fermentaire à froid pendant quelques heures. Pressurage très doux et fermentation contrôlée à basse température. Raffinage sur lies fines pendant 4 mois en acier inoxydable.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 4.5 grammes par litre.

Couleur: rose très pâle et brillant aux teintes de pêche.

Nez: notes très intenses et élégantes de fruits rouges de sous-bois, agrémentées de nuances florales.

Bouche: pleine et fraîche, très harmonieuse et équilibrée, accompagnée d'une longue finale sapide.

Accompagnements: idéal en apéritif, avec du sushi et des crustacés. Entrées végétariennes et poissons de lac.

Température de service: 10-12 °C / 50-53 °F.

