

# ALESSANDRO BERSELLI

## Signature Collection

### PROSECCO D.O.C ROSÉ BRUT MILLESIMATO - BIOLOGIQUE - VÉGÉTALIEN



**Cépages:** 85% Glera, 15% Pinot Nero.

**Vignobles:** collines du Trevigiano.

**Âge moyen des vignes:** 15-20 ans.

**Sol:** graveleux, texture du sol équilibrée.

**Vendanges:** mi-Septembre.

**Vinification:** notre Prosecco Rosé est produit selon la méthode Martinotti-Charmat. Pour créer la base du vin mousseux, les deux cépages sont vinifiés séparément. Le Glera est vinifié traditionnellement en blanc, tandis que pour le Pinot Noir, une cryomacération est préférée pour obtenir un vin plus parfumé. La seconde fermentation a lieu dans des autoclaves à température contrôlée sur lies pendant au moins 60 jours (moussage lent).

**Alcool:** 11.5% by vol.

**Sucres résiduels:** 7.5 grammes par litre.

**Couleur:** élégant rose tendre, avec des reflets poudrés. Perlage fin et persistant.

**Nez:** élégant et intrigant au nez, notes de fruits comme la framboise, la myrtille et la fraise des bois.

**Bouche:** fruitée et persistante. Acidité forte, bien équilibrée par une finale saline et minérale.

**Accompagnements:** excellent à l'apéritif ou tout au long du repas, convient à tous les plats de poissons et aux entrées légères.

**Température de service:** 4-6 °C / 39-43 °F.