

# ALESSANDRO BERSELLI

## Signature Collection

### ROSÉ I.G.T. TRE VENEZIE

**Grape Varietals:** 80% Corvina, 20% Merlot

**Vineyards:** zona sud del Lago di Garda, parte veronese

**Average age of the vines:** 15 anni

**Soil:** argilloso

**Harvest Period:** seconda metà di settembre

**Vinification:** macerazione pre-fermentativa a freddo per alcune ore . Pressatura molto soffice e fermentazione controllata a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi in acciaio inox

**Alcohol Content:** 12%

**Residual Sugar:** 4.5 grammi per litro

**Color:** rosa molto pallido e brillante con sfumature color pesca

**Aroma:** note molto intense ed eleganti di frutta a bacca rossa di sottobosco, con sfumature floreali

**Palate:** pieno e fresco, palato molto armonico e bilanciato con un lungo finale sapido

**Food Suggestions:** ideale come aperitivo, sushi e crostacei. Primi piatti vegetariani e pesce di lago

**Serving Temperature:** 10-12 °C

