

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

PROSECCO D.O.C ROSÉ BRUT MILLESIMATO - BIO - VEGAN



Vitigni: 85% Glera, 15% Pinot Nero.

Vigneti: colline del Trevigiano.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: ghiaioso.

Vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: il nostro Prosecco Rosé viene prodotto secondo il Metodo Martinotti-Charmat. Per creare la base dello spumante le due varietà vengono vinificate separatamente. Per la Glera facciamo una vinificazione tradizionale in bianco, mentre per il Pinot Nero preferiamo una criomacerazione il cui risultato è un vino più profumato. La seconda fermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata, sui lieviti per un minimo di 60 giorni (presa di spuma lunga).

Alcool: 11,5% vol.

Zucchero: 7,5 grammi per litro.

Colore: elegante rosa tenue, con riflessi color cipria. Perlage fine e persistente.

Aroma: elegante ed intrigante al naso, con note di frutti rossi come lampone, mirtillo e fragolina di bosco.

Palato: fruttato, persistente. Acidità spiccata, ben bilanciata da un finale salino e minerale.

Abbinamento: ottimo come aperitivo ed a tutto pasto, indicato con tutti i piatti di pesce e primi piatti leggeri.

Temperatura di servizio: 4-6 °C.