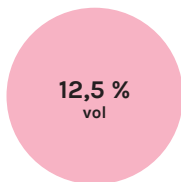
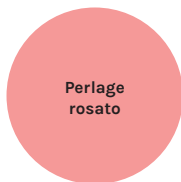
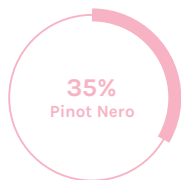
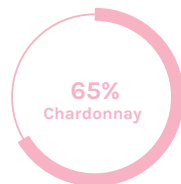




ROSÉ ROSA ROSÆ MILLESIMATO

Personalità autentica del gusto Bersi Serlini



0,75
1,50

ESTD 1866

BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

ROSÉ ROSA ROSÆ MILLESIMATO

Personalità autentica del gusto Bersi Serlini

Declinazione aulica. Assemblaggio elaborato su una base predominante di Chardonnay a cui si affianca il Pinot Nero per un'interessante prova di stile in rosa. Le uve vengono vendemmiate a mano in tempi diversi. Nel procedimento di vinificazione parte del Pinot Nero vuole stare qualche giorno a contatto con le proprie bucce per la presa del colore; la cuvée tra lo Chardonnay e il Pinot Nero viene fatta poco prima della messa in bottiglia per la presa di spuma. Solo dopo un lungo periodo di affinamento con i propri lieviti le bottiglie vengono degorgiate e messe in commercio. Presentato per la prima volta nel 2007, Rosé Rosa Rosæ è l'espressione rotonda, accattivante e golosa del gusto Bersi Serlini.

VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. Durante i mesi di affinamento sui lieviti rimane a riposo nei caveau interrati ad una temperatura costante di 12°. Remuage manuale della durata di 5 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

Veste brillante e limpida di colore bronzo, di impronta immediata e storica. All'esordio il vino si presenta fine e fresco, con un attacco di acidità spiccata. Il perlage è molto persistente, un rosa cipria avvolge e al naso sentore di violetta, frutti di bosco e ciliegia. Capace di grande dinamismo, in bocca i frutti di bosco divengono croccanti, leggermente acidi, facendo emergere note di fragolina e ciliegia matura.

Un Franciacorta di spiccata sapidità e bella freschezza. Equilibrato, rotondo e fresco.

DAL CALICE AL PIATTO

Rosé Rosa Rosæ è un Franciacorta di grande convivialità capace di un'esperienza gusto-olfattiva incomparabile quando abbinato a prosciutti di colore rosso intenso. Il connubio con l'aroma di sottobosco e il grasso sapido della carne rende l'esperienza indimenticabile. Dall'anatra al sushi, il Rosé guida i palati più curiosi. È perfetto da gustare con tutti ma soprattutto con gli amici.

Temperatura consigliata 8-10°.



Via Cereto, 7 - 25050, Provaglio d'Iseo (BS)
Tel. +39 030 9823338 - Fax +39 030 983234
www.bersiserlini.it

ESTD 1886

BERSI SERLINI
FRANCIACORTA