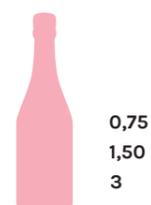
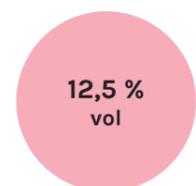
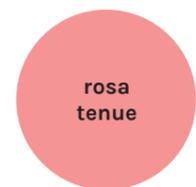
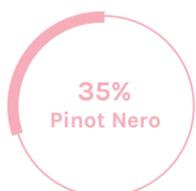


## ROSÉ ROSA ROSÆ MILLESIMATO

Personalità autentica del gusto Bersi Serlini.



Declinazione aulica. Assemblaggio elaborato su una base di Chardonnay 65% che si affianca al Pinot Nero 35% per un'interessante prova di stile in rosa. Le uve biologiche certificate vengono vendemmate a mano in tempi diversi.

Nel procedimento di vinificazione parte del Pinot Nero vuole stare giusto qualche ora 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. Affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi per donare corpo e struttura.

Raffinato ed elegante. Dosaggio alla sboccatura con un apporto in zuccheri di massimo 5,5 g/l. Prodotto da Bersi Serlini per la prima volta nel 2007.

Rosè Rosa Rosæ è l'espressione rotonda, golosa e accattivante del gusto Bersi Serlini.

### VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini.

30 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°.

Remuage manuale della durata di 4 settimane circa.

### DEGUSTAZIONE

Il colore è un rosa granato, salmone delicato, dai riflessi leggermente arancio. Si presenta al naso fresco e aromatico. Nette le note raffinate di ribes rosso, fragoline e fiori con tocchi leggermente agrumati e vegetali. Domina una soave piacevolezza in tutti i suoi aspetti, dalla freschezza al frutto, dalla mineralità all'avvolgenza, senza sbavature, con un finale di buona acidità lievemente salino.

Il perlage è vivace e persistente, elegante e culminante in dolce effervescenza.

### DAL CALICE AL PIATTO

Rosè Rosa Rosæ è un Franciacorta di grande convivialità capace di un'esperienza gusto-olfattiva incomparabile quando abbinato a prosciutti di buona stagionatura. Il connubio tra la spiccata acidità e il grasso sapido della carne rende l'esperienza indimenticabile. Dall'anatra al sushi, il rosè guida i palati più curiosi.

È perfetto da gustare con tutti, ma soprattutto con gli amici.

Temperatura consigliata 8-10°.



# ROSÉ ROSA ROSÆ BRUT MILLESIMATO



## VALORI NUTRIZIONALI

69 Kcal - 285 KJ

Grassi: 0,0 g  
Di cui acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 0,9 g  
Di cui zuccheri: 0,4 g  
Di cui polioli: 0,5 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,1 g

## INGREDIENTI

Uve biologiche

Conservanti: solfiti

IMBOTTIGLIATO IN

ATMOSFERA CONTROLLATA



RIBES



FRAGOLINE



POMPELMO ROSA



## RACCOLTA DIFFERENZIATA

Gabbietta - FE40 metallo

Bottiglia - GL73 vetro

Capsula - ALU41 - metallo

Tappo - FOR51

Consulta le indicazioni del tuo Comune.



## IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA

Azienda Agricola Bersi Serlini  
Franciacorta S.R.L.

Vendemmia: Manuale

Origine: Italia

Formato: 750 ml, 1500 ml e 3000 ml

Gradazione alcolica: 12,5%