

Prosecco Rosé Brut Millesimato / Cantina Bernardi

Herkunft:	Refrontolo (Treviso) / Prosecco DOC *Veneto (Italien)
Traubensorten:	85% Glera, 15% Pinot Noir
Ausbau:	Sanftes Pressen und Gären bei kontrolliert niedrigen Temperaturen in Edeltanks. Re-fermentation im Autoklaven bei 15°C für 2/3 Monate
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	11,5% vol.
Grösse:	75 cl, 150 cl Magnum

Degustation



Auge:

Elegante zartrosane Farbe mit glänzenden Reflexen und feiner, anhaltender Perlage.

Nase:

In der Nase entfaltet sich ein lebendiges, frisches und zugleich feines Bouquet. Zarte, florale Noten der Glera-Traube verbinden sich harmonisch mit den dezenten Aromen roter Früchte des Pinot Nero und verleihen dem Duft eine elegante, ausgewogene Tiefe.

Mund:

Am Gaumen überzeugt er mit einem harmonischen Spiel aus Frische und Geschmeidigkeit. Eine feine, belebende Perlage hebt die fruchtigen Aromen hervor, während eine dezente mineralische Note und die lebendige Säure Struktur und Spannung verleihen. Der Abgang zeigt sich trocken, lang anhaltend und erfrischend klar, getragen von einer perfekt ausbalancierten Frucht-Säure-Struktur.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu leichten ersten Gängen, Gemüse Vorspeisen oder zu Fischgerichten.

Ideale Ausschanktemperatur: Apéro: 6 – 8° C / kühl servieren!