



## ROSÉ ROSA ROSÆ

Authentic personality of the Bersi Serlini style

UVA \ 70% Chardonnay  
GRAPES 30% Pinot Nero



0,75  
1,50

Declinazione aulica. Assemblaggio elaborato su una base di Chardonnay 70% che si affianca al Pinot Nero 30% 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 dopo almeno 6 mesi dalla sboccatura.

Prodotto per la prima volta nel 2007.

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

### HARVEST BY HAND

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. 20 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12° Remuage manuale della durata di 5 settimane circa.

### TASTING

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, il colore giallo paglierino con riflessi lucidi di oro bianco. Nei profumi sovrastano note di frutta acerba, avvolti da brioche e biscotto. Al palato è molto nitido, con un'intensità rilevante. Equilibrato, rotondo e fresco, Antepima ha un finale lungo e morbido, con sentori di spezie e di mela renetta.

### FOOD COMBINING

Rosè 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 rosè guida i palati più curiosi. È perfetto da gustare con tutti ma soprattutto con gli amici.

Temperatura consigliata 8-10°.

Solfiti: Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).