CABERT

CANTINA DI BERTIOLO
DAL . 1960

PROSECCO ROSE'

DOC PROSECCO

Rosa pallido, fresco e fruttato, con bollicine fini, note di ciliegia e un gusto morbido e bilanciato.

NATURA DEL TERRENO
Marnoso-arenaceo in collina, ghiaioso in pianura, dà vini minerali ed equilibrati.

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE
Il Pinot Nero viene vinificato in rosso in modo tradizionale per 10 giorni, seguito poi dalla pressatura soffice e dalla fermentazione malolattica per poi riposare sui suoi lieviti. Le uve Glera vengono macerate 16 ore a freddo per estrarne tutta l'aromaticità per poi essere sofficemente pressate e fermentare a una temperatura di 16-18°. La presa di spuma inizia con il blend dei due vini base, Prosecco e Pinot Nero, e la rifermentazione in autoclave fino al residuo di 13 g/lt di zuccheri. Segue poi l'affinamento in autoclave di 60 giorni a 12 °C con periodici battonage.

DATI ANALITICI
Alcol: 11 %vol . Contiene solfiti

CARATTERE
Colore rosa tenue ed elegante, con perlage sottile e persistente. Sprigiona un fragrante profumo di ciliegia e piccoli frutti rossi. Leggero, morbido e dal gusto equilibrato, sorretto da giusta acidità e dolcezza. Fresco e fruttato al palato, con ottimo equilibrio.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Eccellente accompagnamento per formaggi freschi e piatti a base di pesce, dagli antipasti con crostacei ai primi piatti. Senza dubbio una scelta eccellente per un buon aperitivo.

PREMI E RICONOSCIMENTI
Alcuni dei premi e riconoscimenti ricevuti:

GILBERT & GAILLARD
- 2022 - **MEDAGLIA D'ORO**
- 2021 - **MEDAGLIA D'ORO**

TASTING GUIDA L'ESPRESSO
- 2021 - PT. **87,5**

SPARKLING WINE FESTIVAL - ONAV VERONA
- 2021 - PT **85**

www.cabert.it info@cabert.it +39 0432/ 917434