



# RosÈlena

Questo vino nasce dalla pigiatura di uve rosse macerate solo poche ore con le bucce per estrarne il delicato colore rosato. Il profumo offre note floreali e insieme fruttate che ricordano la rosa e la viola. Al gusto è secco, gradevolmente acido, di buona sapidità e lunga persistenza. Ideale da servire con gli aperitivi, il pesce in umido, i fritti di pesce e verdure.



## DESCRIZIONE TECNICA

**Tipo di allevamento:** Gouyot.

**Vendemmia:** le uve vengono raccolte a fine settembre.

**Vinificazione:** Dopo una brevissima macerazione (2 ore) del mosto con le bucce, si esegue la pressatura. Poi il vino viene filtrato e messo a fermentare pulito, con l'aggiunta di lieviti selezionati.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**Denominazione:** RosÈlena Vino Rosato da tavola

**Vitigno:** uve rosse

**Colore:** rosato delicato ed intrigante.

**Profumo:** note floreali.

**Gusto:** fresco, secco, gradevolmente acido, di buona sapidità e lunga persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** vino dell'estate, che si presta in alternativa al vino bianco, per aperitivi, per accompagnare antipasti, primi piatti e in generale con il pesce.

## SCHEDA ANALITICA

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**BERA AZIENDA AGRICOLA**

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - [bera.it](http://bera.it)