

# “ROSAMADRE”

## Brut Rosé

**BERNARDI**  
*Pietro e Figli*

Vino bianco spumante brut

### Zona di origine

Veneto

### Vitigno

Glera/Pinot Grigio/Chardonnay/Pinot Nero

### Forma di allevamento

Sylvoz classico

### Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

### Tipo di vendemmia

A mano

### Uva per ha

250 q.li/ha

### Vinificazione

pressatura soffice

### Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

### Presatura di spuma

30 gg

### Metodo di spumantizzazione

rifermentazione naturale in autoclave metodo Charmat

### Affinamento

15 gg in autoclave

### Affinamento in bottiglia

15 gg

### Alcohol

11,5% Vol.

### Residuo zuccherino

10 g/l

### Caratteristiche del terreno

Sciolto/medio impasto

### Densità impianto

4.000 piante/ha

### Colore e Perlage

Colore rosa delicato scarico con perlage fine e persistente

### Profumo

Profumo delicato e fruttato, leggermente aromatico

### Gusto

Sapore brioso, fresco ed elegante

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo al pasto, incontra gradevolmente primi piatti di ogni genere, carni bianche e pesce

### Conservazione

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce

### Come indicare sulla carta dei vini

Bernardi Pietro e Figli  
“ROSAMADRE” rosé brut

### Temperatura di servizio

6 - 8° C

