VININOVA

Bertarose Vintage Edition



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Chiareto di Bardoliono DOC
SZCZEP	Corvina, Molinara, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Różowe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Subtelny, elegancki i precyzyjny. Delikatne nuty kwiatowe i drobne czerwone owoce łączą się z wyraźnym mineralnym charakterem. Aromat jest świeży, czysty i napięty, zapowiadając lekki, ale zdecydowanie gastronomiczny styl rosé.

Smak:

Świeże, eleganckie i harmonijne, z żywą mineralną słonością i dobrze zbalansowaną kwasowością . Lekkie, ale wyraźnie zarysowane i zaskakująco trwałe, dzięki czemu zachowuje delikatność, a jednocześnie ma strukturę pozwalającą towarzyszyć bardziej złożonym potrawom.

Potrawy:

Kuchnia japońska, warzywa sezonowe

Więcej informacji:

Bertarose Original Vintage Edition powstaje w apelacji Chiaretto di Bardolino DOC, w strefie pozostającej pod silnym wpływem jeziora Garda. Kupaż tworzą 80% Corvina, 15% Molinara i 5% Rondinella – Corvina stanowi jego owocowy i strukturalny kręgosłup, Molinara wspiera świeżość i lekkość, a Rondinella dopełnia aromatyczny charakter kompozycji. Winnice rosną na morenowych, bogatych w żwir glebach z wyraźnym udziałem gliny. Krzewy prowadzone są systemem Guyot, przy obsadzie 5000 roślin/ha, a ich średni wiek wynosi 15 lat.

Moszcz uzyskuje się przez delikatne tłoczenie winogron, po czym przez 48 godzin pozostaje w niskiej temperaturze w kontakcie z osadem. Po klarowaniu rozpoczyna się około 15-dniowa fermentacja w stalowych zbiornikach w temperaturze 14–18°C. Fermentacja malolaktyczna jest blokowana, aby zachować świeżość i naturalną kwasowość. Wino dojrzewa następnie około 4 miesięcy na drobnym osadzie (sur lie), co zwiększa jego teksturę i złożoność, oraz kolejne 2 miesiące w butelce.

Bertani

Bertani to jedna z najważniejszych historycznych winiarni Valpolicelli i symbol klasycznego stylu win z Veneto. Założona w 1857 roku przez braci Giovan Battistę i Gaetano Bertani, od początku łączyła lokalną tradycję z nowoczesnym podejściem do uprawy winorośli i winifikacji. Gaetano zdobywał doświadczenie w Burgundii u Jules'a Guyota, a zdobyta tam wiedza pomogła stworzyć charakterystyczny styl domu: elegancki, wytrawny, świeży i niezwykle długowieczny. Sercem produkcji jest Tenuta Novare w Valpolicella Classica, skąd pochodzi legendarne Amarone della Valpolicella Classico. Bertani pozostaje wierne tradycyjnemu appassimento oraz długiemu dojrzewaniu win w dużych beczkach. W świecie, w którym Amarone często kojarzone jest z potęgą i koncentracją, Bertani stawia przede wszystkim na równowagę, finezję i świeżość. Od 2011 roku Bertani należy do winiarskiej części rodzinnej grupy Angelini Industries, dziś działającej jako Angelini Wines & Estates. Grupa skupia prestiżowe włoskie posiadłości, zachowując ich indywidualną tożsamość i silny związek z terroir.