



Teresco *Rosè*

Da una cuvée di Chardonnay e Pinot Nero si ottiene questo fresco e fruttato Rosè dal piacevolissimo carattere e di grande versatilità nell'abbinamento ai cibi. Dal colore rosa salmone brillante e con una spuma ricca ed intensa, al naso esprime un grande sentore di frutta rossa, con toni di rosa e pesche bianche. La fresca e vivace acidità lo rendono particolarmente armonico e ben bilanciato, con un lungo e stimolante finale.

Eccellente come aperitivo, ideale con pesce alla griglia o crostacei, formaggi poco stagionati e piatti delicati, carni bianche e pizza. Da servire a 4 - 6°C.

Teresco

Rosè

A careful blend of Pinot Noir and Chardonnay and a special vinification gives to this extraordinary sparkling rosè a seductive appeal, freshness and aromatic fragrance. With brilliant pink salmon color, to the nose express the delicacy of red berry fruits, with hints of roses and white peaches. On the palate, the wine shows fine and aromatic texture and the bright acidity will enhance the nice clean finish

The Teresco Rosè is superbly matched with a wide variety of cuisine, from grilled fish to salmon, mussels, oysters, cheeses, white meat and pizza.

To be served at 4 - 6°C.

Growing area: Oltrepò Pavese (Lombardy)

Elevation: 120mt

Soil: clay-limestone

Vines: Pinot Noir 85%-Chardonnay 15%

Training system: Guyot - 4800 vines/Ha.

Yield: 55-60 HI/Ha

Harvest: By hand

Vinification: traditional rosè wine vinification with a cold maceration for 36-48 hours to develop color and bright aromas.

Fermentation: Stainless Steel tanks at controlled temp.

Maturation: in Stainless Steel Tanks (6 months)

Secondary fermentation: 6 month in stainless steel tank

Final refinement: 3 month in bottles

Zona di produzione: Oltrepò Pavese

Altitudine: 120 mt

Natura del terreno: Argilloso calcareo

Vitigno: Pinot Noir 85%-Chardonnay 15%

Sistema di allevamento: Guyot-4800 viti/Ha

Resa: 55-60 HI/Ha

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in rosato con leggera macerazione sulle bucce a freddo per 36-48 ore.

Fermentazione: In vasche acciaio termocontrollate

Maturazione: vasche acciaio per 6 mesi

Presatura di spuma: 6 mesi sui lieviti in acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

