



MEREGALLI FRANCE



BERTAROSE – VENETO IGT – DOMAINE BERTANI



Le Bertarose est un vin historique produit depuis les années 30. Aujourd'hui Bertani lui a permis d'évoluer de façon moderne afin de mettre en évidence les caractéristiques fraîches et agréables très recherchées dans un rosé.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 75% Molinara, 25% Merlot

VIGNOBLE : Situés sur les collines du Lac de Garde, où les sols sont de texture argilo-calcaires.

VINIFICATION : Les vendanges ont lieu fin septembre. La vinification est séparée pour les deux cépages : fermentation innovante en rouge avec la présence des peaux pour le Molinara et fermentation en blanc pour le Merlot. S'effectue ensuite un assemblage des deux vins suivi par une maturation toujours en cuves inox pendant environ trois mois sous l'action des levures de fin de fermentation.

ROBE : Litchi-rose.

NEZ : Arômes frais de grenade et de groseille avec des notes de fleurs blanches.

BOUCHE : Un vin vif, bon corps et bon équilibre entre acidité et tanins. Excellente longueur.

ACCORD : Parfait en apéritif, il accompagne également les salades, les pâtes et la viande blanche.