TENUTA
DELLA
CASCINASSA

BERENIS

BERENIS

ROSATO

DA UVE BARBERA

TENUTA DELLA CASCINASSA

BERENIS

NOME
Berenis prende il nome da Berenice, il purosangue della Tenuta. Simbolo di grazia ed energia, ispira questo rosato da uve Barbera che ne riflette l'eleganza naturale e la vitalità, esprimendo il volto più fresco e raffinato del vitigno.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La vendemmia avviene a metà settembre. Dopo un breve contatto con le bucce, la fermentazione ha inizio e dura circa due settimane in acciaio. Seguono i travasi e un affinamento di sei mesi sulle fecce fini, fino all'imbottigliamento, all'inizio dell'estate.

ESAME VISIVO
Colore rosa tenue brillante con riflessi ramati, luminoso e cristallino. La trama è fine, con archetti eleganti e leggeri.

ESAME OLFATTIVO
Il bouquet è sottile e fragrante, con richiami di fiori di campo, piccoli frutti rossi freschi come lampone e ribes, e delicate note agrumate che ricordano il pompelmo rosa. Sul finale emergono sfumature minerali e un tocco di erbe aromatiche.

ESAME GUSTATIVO
Al palato è fresco e dinamico, con acidità vivace e ben integrata. Il sorso è croccante, sapido, con una beva scorrevole che alterna sensazioni fruttate a lievi note di cipria. L'equilibrio tra freschezza e morbidezza regala un finale elegante e persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0%

SERVIZIO E ABBINAMENTI
Perfetto come vino da aperitivo, si abbina con grande versatilità a piatti leggeri e raffinati: carpacci di pesce, crostacei, insalate estive, formaggi freschi e piatti a base di verdure. Splendido con pizza o paella, tartare di tonno o salmone, e con una focaccia calda con acciughe. Servire a 10–12°C, in calici di media ampiezza. È un vino da bere nella sua giovinezza per apprezzarne fragranza e vitalità, ma può evolvere con grazia per 2–3 anni.

Tenuta della Cascinassa,
Pozzol Groppo (AL)
info@tenutadellacascinassa.it
www.tenutadellacascinassa.it