



### L'illustrazione The Illustration



L'armonia del crepuscolo contrasta con le forme all'orizzonte, descrivendo evidenti i profili floreali di tiglio, glicine e acacia. Di corpo snello e con finale asciutto, il nostro Rosato è un vino dal gusto riccamente fruttato, eccellente con piatti leggeri a base di pesce e verdure.

*The harmony of twilight contrasts with the forms on the horizon to describe the evident flowery contours of lime, wisteria and acacia. Slim-bodied with a dry finish, our Rosato is a richly fruity wine, excellent with light fish and vegetable dishes.*

Scopri gli altri vini del mondo Terra  
Discover the other wines of the "Terra" world  
**Müller Thurgau - Traminer Aromatico - Friulano**  
**Refosco dal Peduncolo Rosso - Prosecco Extra Dry**

# B&F

## BERTO & FIORELLA

BACCICHETTO

## Rosato Frizzante

Terra

### SCHEDA TECNICA

**Varietà d'uva:** Bacca Rossa

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

**Spumantizzazione:** La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una sosta sui lieviti.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Rosa carico, con perlage fine e persistente.

**Profumo:** Riccamente fruttato, con evidenti note di profumi floreali che ricordano il tiglio, glicine e l'acacia.

**Gusto:** Citrino, di corpo snello, armonico e finale asciutto.

### ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo e per cocktail, accompagna alla perfezione piatti leggeri a base di pesce o di verdure.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

### DATA SHEET

**Grape variety:** Bacca Rossa

**Training system:** Sylvoz

**Harvest time:** Second ten days of September

**Vinification:** The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

**Sparkling wine production:** The sparkling wine is produced in an autoclave following the Martinotti method (Charmat) with regular fermentation followed by a break on the lees.

### SENSORY NOTES

**Colour:** Deep pink, with fine, lingering bubbles.

**Aroma:** Richly fruity, with evident notes of floral scents reminiscent of linden, wisteria and acacia.

**Taste:** Citric, slim-bodied, harmonious with a dry finish.

### PAIRINGS

Excellent as an aperitif and for cocktails, it goes perfectly with light fish or vegetable dishes.

### SERVING TEMPERATURE

8-10° C