


**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA

## Cuvée Imperiale Max Rosé

SPUMANTE EXTRA BRUT PAS DOSÉ



 Italia, Lombardia

Il Berlucchi Cuvée Imperiale Max Rosé rappresenta l'etichetta storica delle Cantine Guido Berlucchi & C., prodotto da uve Chardonnay e uve Pinot Nero raccolte nel territorio Franciacorta con vendemmia manuale tra metà agosto e inizio settembre.

Il rosé nato per l'aperitivo e non solo. Per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a diverse pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca.

**UVE:** Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**ASPETTO VISIVO:** Spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

**COLORE:** Rosa tenue, può variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot nero.

**PROFUMO:** Bouquet complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità, per la presenza del Pinot nero anche nella liqueur d'expédition.

**SAPORE:** Pieno, vellutato, morbido, con piacevole corpo.

**ACCOSTAMENTI:** Ottimo all'aperitivo, per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariate pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca.

