

de Bernard Prosecco DOC Rosé Brut

Alkuperä:	Italia, Veneto, DOC Treviso
Rypälelaji:	Glera 90 %, Pinot Noir 10 %
Kypsyty:	Terästankkikypsyty, 2 kk sur lie
Suljentytppi:	Luonnonkorkki
Jäännössokeri:	12 g / l
Vegaaniystävällinen	

Ferruccio De Bernard perusti tislamon vuonna 1948 Bastia d'Alpagon pieneen kylään, mikä sijaitsee Italian itäisillä Alpeilla. Alun alkaen tila valmisti Kapriol -nimistä yrttilikööriä, mikä sai suuren suosion Alppien vuoristoalueella. 1950-luvun alussa de Bernard siirtyi Coneglianoon, missä se laajensi tuoteperehettään kuohuviineihin ja alkoi valmistaa proseccoja. Jo vuonna 1957 tila myi tuotteitaan useaan maahan, aina Australiaan asti.

Uudet tuulet alkoivat puhaltaa tilalle, kun vuonna 2002 Beniamino Maschio osti tilan De Bernardin perheeltä. Uuden omistajan käsissä tila alkoi valmistaa monipuolisesti erilaisia alueelle tyypillisiä kuohuviinejä perus-spumanteista aina Conegliano Valdobbiadene Superioreen asti. Kuohuviinien lisäksi tilan omistaa edelleen Distilleria dell'Alpe -nimisen tislamon, missä valmistetaan tänä päivänä useita erilaisia liköörejä, grappaa ja giniä.

Tiesitkö Rose Proseccosta?

Prosecco-alueen lainsäädännön mukaan roseeprosecossa tulee olla vähintään 85 % paikallista Glera-rypälettä – aivan kuten vaaleassakin proseccossa. Loput 15 % pitää olla tummaa Pinot Noir -lajiketta, joka Italiassa tottelee nimeä Pinot Nero. Mutta toisin kuin vaaleassa proseccossa, roseeprosecossa Pinot Noir saa laskea värinsä viiniin. Roseeprosecot ovatkin tyypillisesti marjaisempia, intensiivisempiä ja viinillisempiä kuin vaaleammat lajitoverinsa.

Viinivalmistuksessa Prosecco Rosé DOC -kriteerit ovat Prosecco DOC -kriteerejä tiukemmat, joskaan roseeprosecolle ei ainakaan toistaiseksi saada Italian viinien ylimmän DOCG-laatuokan statusta. Roseen valmistusta koskee siis muutama erilainen sääntö:

- Roseeproseccon on oltava aina vuosikertakuohuviiniä, toisin kuin vaaleiden proseccojen.
- Roseeproseccon makeusasteet ovat: rutikuiva *brut nature* (sokeria 0-3 grammaa litrassa) kohdeen), kuiva, eli *brut* (sokeria max. 12 g litraa kohden) sekä puolikuiva, *extra-dry* (sokeria 12–17 g/l).
- Roseeproseccon tulee myös viettää hiivasakkansa päällä vähintään 60 päivää, joka on selvästi pidempään kuin vaalealla proseccolla.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Kauniin roseen värinen. Miellyttävän aromikkaan hedelmäinen tuoksukenttä koostuu kypsän mansikan ja vadelman aromeista sekä hennosta mausteisuudesta. Kuiva, pehmeän hedelmäinen suutuntuma on raikkaan hapokas tuoksun kaltaisin aromein. Keskipitkä jälkimaku on raikkaan intensiivinen.

RUOKASUOSITUKSET

Aperitiiviksi, seurusteluun ja monipuolisesti ruoan kanssa yhdistettäväksi. Prosecco maistuu erityisesti äyriäisten, kanan ja raikkaiden salaattien sekä antipasto-tyylisten annosten kanssa.

