

## Cecilia Beretta Freeda Rosé IGT Trevenezie Bio

|                           |                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Wijnhuis</b>           | Pasqua Vigneti e Cantine                     |
| <b>Merk</b>               | Cecilia Beretta                              |
| <b>Land</b>               | Italië                                       |
| <b>Regio</b>              | Veneto                                       |
| <b>Subregio</b>           | Overig                                       |
| <b>Wijntype</b>           | Wijn                                         |
| <b>Kleur</b>              | Rosé                                         |
| <b>Alcohol %</b>          | 12,5                                         |
| <b>Serveertemperatuur</b> | 8-10 graden                                  |
| <b>Afsluiting</b>         | Kurk                                         |
| <b>Druivenras</b>         | Carmenère, Corvina Veronese, Sauvignon Blanc |



|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Korte Omschrijving</b> | Een frisse, harmonieuze rosé wijn met aromatische frisheid en een rond karakter. Je ruikt rijpe grapefruit en ander vers fruit. Deze wijn heeft licht bloemige aroma's en is zacht kruidig. Een intense, maar frisse rosé die je het liefst koud drinktop een warme lente- of zomeravond.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Vinificatie</b>        | De wijn wordt verkregen door het vakkundig mengen van druiven uit het zuidelijke deel van het gebied rondom het Gardameer. Nadat ze met de hand zijn geoogst, worden de druiven samen geperst. Contact met de rode druivenschillen zorgt voor de zachte, elegante zalmkleur. De alcoholische gisting vindt plaats na 24 uur koude inweking. Geselecteerde gisten worden gebruikt om de fermentatie op gang te brengen in stalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 13-14 °C gedurende ongeveer 20 dagen. De wijn blijft vervolgens een maand op de droesem liggen voordat hij wordt gebotteld.                                                                                                                                                                         |
| <b>Omschrijving</b>       | Corvina gecombineerd met de frisheid en geur van sauvignon blanc en het kruidige en ronde karakter van carmenère. Freeda is een perfecte combinatie van fruitige en kruidige aroma's, sterke mineraliteit en frisheid met een lange en harmonieuze afdronk. Corvina is de hoofdmoot van de blend, aangevuld door 30% sauvignon blanc en 10% carmenère. Cecilia Beretta, een invloedrijke en fascinerende edelvrouw uit de 18e eeuw, ontving aristocraten en kunstenaars uit verschillende delen van Europa in haar salon. Als we haar dagboeken lezen, kunnen we afleiden dat een van de mensen die haar groei het meest heeft beïnvloed en haar artistieke oriëntatie heeft gestimuleerd, een nicht uit Noord-Europa was, die woonde in wat nu Zweden is. Haar naam was: Freeda |
| <b>Over De Producent</b>  | Cecilia Beretta is de trots van de familie Pasqua, opgericht begin jaren tachtig met als doel het produceren van wijnen van hoge kwaliteit en met een sterke persoonlijkheid. De wijnen van Cecilia Beretta vertegenwoordigen de authentieke smaken en waarden van Verona, Italië. Een unieke selectie wijnen waarin je kwaliteit en persoonlijkheid van de regio terug proeft.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Wijn En Spijs</b>      | De wijn past uitstekend bij schaal- en schelpdieren, gegrilde zeebaars of een elegante risotto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |