

BURSÔN ROSÉ BRUT

Vino rosato da uve longanesi 100% vinificate in bianco
*Rosé wine made with 100% Longanesi grapes
fermented off the skins.*

Vitigno autoctono della pianura ravennate, riconosciuto ed autorizzato dal luglio 1999, dal quale viene prodotto il vino Bursôn solo per gli associati al consorzio il Bagnacavallo, nel territorio delimitato dal disciplinare del consorzio.

A native vine from the Ravenna plains, recognised and authorised since July 1999, that's made into Bursôn wine by members of the Bagnacavallo consortium, within the area defined by the wine's official regulations.

Aspetto luminoso e cristallino con note color cipria ramato, perfetto stile italiano.

La bollicine è viva e giovane e corre simultaneamente.

Olfatto che gioca tra fiori, petali di rosa in infusione alcolica e ricordando poi cassis quindi ribes nero, fino alle note vegetali di spinacio e salvia cotta, nonché aneto fresco e accenni di semi di finocchio.

Il sorso è diretto e piacevole, astringente che lega al centro della lingua riportando l'equilibrio intrinseco e richiamando il sorso. Rompendo la bolla si ricordano i frutti come fragola e datteri. Sostenuto equilibrio naso bocca e lunghezza nel finale.

Abbinamenti: carne salada con spezie e agrumi; raviolo di branzino con salsa di bisque di crostacei e pomodori confit.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1908/2013



A bright and crystal-clear appearance with coppery powder puff tones, in perfect Italian style.

A lively and youthful perlage with simultaneous beading.

An agile nose with flowery notes, rose petals in alcohol and hints of cassis leading to blackcurrant and vegetal notes of spinach and cooked sage as well as fresh, well-defined dill aromas and hints of fennel seed.

Direct and pleasant on the palate, with a mid-tongue astringency that realigns the wine's harmony and invites another sip. The bubble burst brings fruity notes including strawberry and dates. Considerable harmony between the nose and palate with a good finish.

Food pairings: carne salada with spices and citrus fruits; seabass ravioli with shellfish bisque sauce and tomato confit.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° per pasteggiare - 6° per aperitivo

AREA DI PRODUZIONE: Fusignano - Ravenna terreno pianeggiante, medio impasto argilloso

VARIETÀ: 100% uve Longanesi

SUPERFICIE DEL VITIGNO: 8 ettari

SISTEMA DI CRESCITA: cordone speronato

DENSITÀ DI VIGNA: 3.000 / Ettari

ANNO DI PIANTAGIONE: 2002

AFFINAMENTO: 6 mesi in autoclave

SERVING TEMPERATURE: 8° C with food - 6° C as an aperitif

PRODUCTION AREA: Fusignano - Ravenna flat terrain, medium-textured clay soil

VARIETIES: 100% Longanesi

SURFACE AREA OF VINES: 8 hectares

TRAINING SYSTEM: spurred cordon

VINE DENSITY: 3,000 / Hectare

YEAR PLANTED: 2002

AGEING: 6 months in pressure tank