

Bersano

ARTURO BRUT ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Nizza Monferrato (AT)

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno Marnoso-calcareo.

Vinificazione Vinificazione in rosato, presa di spuma secondo il Metodo Classico con rifermentazione in bottiglia.

Dosaggio 5,5 gr/l Brut

Affinamento sui lieviti 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Delicato color rosa salmone, brillante e cristallino alla luce con sfumature di rame. Perlage fine e persistente.

Profumo Al naso è fresco ed elegante, delicato, complesso e caratteristico con sentori di crosta di pane e note di vaniglia.

Sapore Fine ed equilibrato con lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo e vino da tutto pasto. Ideale per accompagnare crostacei, piatti a base di pesce, formaggi saporiti a media stagionatura.

Temperatura di servizio 6-8°C



NIZZA MONFERRATO / PIEMONTE



BERSANO
1907



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
PINOT NERO, CHARDONNAY,
RUCHÈ, BRACHETTO, DOLCETTO,
GRIGNOLINO, SAUVIGNON,
MOSCATO, CORTESE

