

Bersano

ARTURO PAS DOSÉ

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

Dosaggio 0 gr/l Brut Nature

Affinamento sui lieviti 66 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente con schiuma abbondante e cremosa.

Profumo Profumo intenso e aperto, con caratteristiche note di lievito e crosta di pane, vaniglia, agrumi e fiori bianchi. Un grande vino dalla personalità certa, di rara complessità, in perfetto equilibrio tra note fruttate e tostate, completato da un'intrigante sapidità.

Sapore Al palato, l'elegante cremosità culmina in un finale avvolgente e maestoso.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo e vino da tutto pasto. Accompagna piatti gastronomici ed è perfetto con il pesce.

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

