

Bersano

BARBARESCO MANTICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbaresco

Zona produttiva Provincia di Cuneo, comuni del Barbaresco

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Calcareo e argilloso.

Vinificazione Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Invecchiamento Affinamento minimo di 18 mesi in grandi botti di rovere e bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato intenso.

Profumo Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche.

Sapore In bocca si presenta intenso, armonico, avvolgente e persistente.

Abbinamenti Perfetto insieme a cacciagione, carni rosse, secondi elaborati e formaggi dai sapori decisi.

Temperatura di servizio 14-16°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

