

Bersano

BARBERA D'ASTI NAPOLEONICA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbera d'Asti

Zona produttiva Provincia di Asti, nei comuni Agliano Terme, Vaglio Serra, Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo.

Vitigno 100% Barbera

Tipologia del terreno Calcareo 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 6 mesi in botti di rovere e bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso profondo con riflessi granata.

Profumo Profumo intenso di frutti rossi accompagnati da toni di spezie, tabacco ed eucalipto.

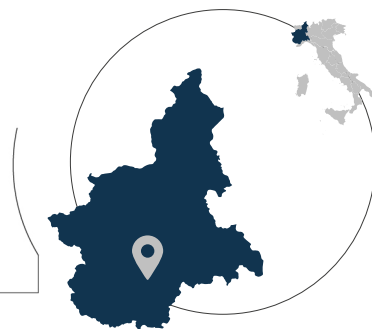
Sapore Gusto deciso, ricco, con finale piacevole e persistente sottolineato da note di frutta e cacao.

Abbinamenti Ideale a tutto pasto, accompagna primi piatti anche elaborati, secondi a base di carne rossa e bianca e formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio 16-18°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

