

Bersano

BARBERA D'ASTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbera d'Asti

Zona produttiva Provincia di Asti

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 in vasche d'acciaio per minimo 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Profumo ampio, fruttato e floreale in cui spiccano sensazioni di mora e ciliegie fresche, glicine, tabacco dolce e liquirizia.

Sapore In bocca è pieno, asciutto, secco, sapido e fresco, equilibrato nelle note speziate, fruttate e floreali.

Abbinamenti Ideale a tutto pasto, predilige la pasta ripiena al ragù, le carni rosse e i formaggi a 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

