

Bersano

BAROLO CANNUBI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo

Zona produttiva Barolo (CN), località Cannubi

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Calcareo con componente argillo-limosa.

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 30 mesi in botti di rovere e 18 mesi bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso con leggeri riflessi aranciati.

Profumo Al naso offre sentori di ciliegia e prugna mature, tabacco, liquirizia e note balsamiche.

Sapore Elegante, etereo e di grande struttura con finale lungo, persistente e con presenza tannica perfettamente equilibrata.

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

