

Bersano

# BAROLO NAPOLEONICA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Barolo

**Zona produttiva** Comuni del Barolo

**Vitigno** 100% Nebbiolo

**Tipologia del terreno** Calcareo-argilloso con componenti limo-sabbiosi.

**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 36 mesi in botti grandi di rovere e bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso granato con leggere sfumature aranciate.

**Profumo** Al naso presenta un'impostazione tradizionale con profumi intensi e avvolgenti che ricordano le spezie e la frutta matura.

**Sapore** Gusto ricco e persistente con tannini morbidi, sentori di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura.

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

**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

