

Bersano

CASTELGARO CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piemonte

Zona produttiva Cascina Castelgaro, Mombaruzzo (AT)

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Marne calcareo-argillose.

Vinificazione Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in vasca di acciaio inox a bassa temperatura, a metà fermentazione travaso nelle barriques fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri.

Invecchiamento Affinamento in barriques 6/8 mesi con operazioni di bâtonnage che ne accrescono corpo e aromi, poi bottiglia per almeno 9 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è ampio, equilibrato e complesso con note floreali, cenni di albicocca, pera matura e vaniglia.

Sapore In bocca è morbido e rotondo.

Abbinamenti Ideale con crostacei e piatti di mare, risotti cremosi, carni bianche delicate, formaggi stagionati e cucina raffinata dai sapori morbidi e avvolgenti.

Temperatura di servizio 10-12°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

