

Bersano

MIRAGE GAVI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Gavi del Comune di Gavi

Zona produttiva Gavi (AL)

Vitigno 100% Cortese

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

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

Invecchiamento Affinamento in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

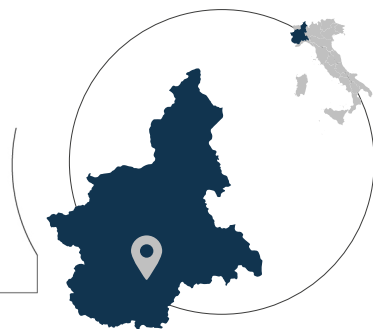
Colore Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profumo Al naso è caratteristico e fragrante con raffinate note floreali e intensi sentori fruttati di ananas e pesca.

Sapore Fresco, armonico ed elegante con corpo pieno e morbido. Finale fruttato e persistente.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, frutti di mare e piatti di pesce in generale.

Temperatura di servizio 8-10°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

