

Bersano

NIZZA CREMOSINA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Nizza

Zona produttiva Nizza Monferrato (AT), località Cremosina

Vitigno 100% Barbera

Tipologia del terreno Calcareo, argilloso e sabbioso.

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 12 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi viola.

Profumo Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche.

Sapore In bocca si presenta intenso, armonico, avvolgente e persistente.

Abbinamenti Ideale a tutto pasto, predilige primi piatti importanti, carni rosse e formaggi a media e lunga stagionatura.

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

