

Bersano

NIZZA GENERALA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Nizza Riserva

Zona produttiva Agliano Terme (AT), località Generala

Vitigno 100% Barbera

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso, composito.

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 legno, di cui 80 % in tonneaux e 20 % in botti di rovere, e 12 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi viola.

Profumo Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di vaniglia, cacao, sottobosco e ciliegia.

Sapore Gusto ricco e vellutato, persistente e armonico. Il finale ripropone l'intensità dei toni fruttati.

Abbinamenti Perfetto insieme a primi piatti elaborati, carni rosse, selvaggina 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

