

Bersano

PAISAN NEBBIOLO D'ALBA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Nebbiolo d'Alba

Zona produttiva Comuni del Nebbiolo d'Alba

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Calcareo con componente argillo-limosa.

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 grandi botti di rovere e 6 mesi di bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso con riflessi granata.

Profumo Profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta.

Sapore Gusto importante, armonico, con tannini ben amalgamati, note di prugne mature, fichi essiccati e cuoio. Il finale è lungo e persistente.

Abbinamenti Perfetto insieme a primi piatti anche elaborati, risotti, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura.

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

