

Bersano

PALLAVICINI BRACHETTO D'ACQUI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Brachetto d'Acqui

Zona produttiva Comuni di Nizza Monferrato, Castalbogione e Mombaruzzo (AT)

Vitigno 100% Brachetto

Tipologia del terreno Argillo-limoso

Vinificazione Pigiatura e breve fermentazione a freddo con macerazione delle bucce, svinatura e pressatura soffice, conservazione del mosto a zero gradi sino alla fermentazione. A seguire, presa di spuma secondo il metodo Charmat e successivo imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso brillante di media intensità.

Profumo Naso ampio e persistente con delicate note di muschio e rosa aperta.

Sapore Dolce, piacevolmente equilibrato e mai stucchevole, con evidenti sentori aromatici di rosa e viola.

Abbinamenti Spumante ideale con i dolci e la pasticceria, ottimo per accompagnare la frutta fresca. Si apprezza anche con cibi dai gusti decisi e piccanti.

Temperatura di servizio 6-8°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

