

Bersano

PINOT SPUMANTE BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia VS Vino Spumante

Zona produttiva Provincia di Asti

Vitigno 100% Pinot Nero

Vinificazione Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri. A seguire, presa di spuma secondo il metodo Charmat e successivo imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino vivo.

Profumo Profumo piacevolmente fruttato e fragrante con note di crosta di pane e mela renetta.

Sapore Gusto sapido, fresco e armonico, di buon corpo.

Abbinamenti Ideale a tutto pasto, si abbina agli antipasti e ai piatti a base di pesce.

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

