

Bersano

SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piemonte Sauvignon

Zona produttiva Agliano Terme e Castagnola Monferrato (AT)

Vitigno 100% Sauvignon

Tipologia del terreno Calcareo argilloso e limoso.

Vinificazione Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri.

Invecchiamento Affinamento in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è intenso e piacevole. Le note fruttate di pesca, ananas, litchi e i sentori di fiori bianchi ben si armonizzano alla caratteristica fragranza aromatica dell'uva.

Sapore Gradevolmente secco, conferma la freschezza di frutta e fiori con una piacevole acidità.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio 8-10°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

