

BERSANO

ROSSI



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. PAISAN

VITIGNO Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE Comuni del Nebbiolo d'Alba - CN

TERRENO Calcereo con componente argillo-limosa

VENDEMMIA Manuale, in cassetta. Seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica

AFFINAMENTO Minimo 12 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi di bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta.

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Primi piatti anche elaborati, risotti, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Oltre i 10 anni

FORMATO 75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

