

# BERSANO

## ARTURO



## SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

## ARTURO

**VITIGNO** Pinot nero

**TERRENO** Marnoso calcareo

**VENDEMMIA** Fine estate

**VINIFICAZIONE** In bianco, presa di spuma secondo il Metodo Classico con rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per minimo 24 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% in media

**NOTE SENSORIALI** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage fine e persistente, tipico degli spumanti prodotti con Metodo Classico.

Al naso presenta aroma caratteristici di crosta di pane, bouquet complesso con sentori di vaniglia e pesca bianca. Sapido e ben equilibrato, fine e di grande eleganza e persistenza

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Ottimo come aperitivo e vino da tutto pasto, si abbina a crudità di mare, crostacei, piatti a base di pesce, carni bianche e rosse delicate

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6/8° C

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE** 1983

**FORMATO** 75 cl./150 cl./300 cl.

---

### Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

[bersano.it](http://bersano.it)

