

BERSANO

ARTURO



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

ARTURO

VITIGNO Pinot nero

TERRENO Marnoso calcareo

VENDEMMIA Fine estate

VINIFICAZIONE In rosato, 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 Delicato color rosa salmone, brillante e cristallino alla luce con sfumature di rame. Perlage fine e persistente. Al naso è fresco ed elegante, delicato, complesso e caratteristico con sentori di crosta di pane e note di vaniglia. Fine ed equilibrato con lunga persistenza aromatica

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo e vino da tutto pasto. Ideale per accompagnare crostacei, piatti a base di pesce, formaggi saporiti a media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8° C

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 2005

FORMATO 75 cl./150 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

