

BERSANO

ARTURO



SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ

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 66 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente con schiuma abbondante e cremosa. Profumo intenso e aperto, con caratteristiche note di lievito e crosta di pane, vaniglia, agrumi e fiori bianchi.

Un grande vino dalla personalità certa, di rara complessità, in perfetto equilibrio tra note fruttate e tostate, completato da un'intrigante sapidità. Al palato, l'elegante cremosità culmina in un finale avvolgente e maestoso

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo e vino da tutto pasto.

Accompagna piatti gastronomici ed è perfetto con il pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8° C

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 2011

FORMATO 75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

