

BERSANO

ROSSI



BARBARESCO D.O.C.G. MANTICO

VITIGNO Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE Comuni del Barbaresco – CN

TERRENO Calcereo argilloso

VENDEMMIA Prima e 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 18 mesi in grandi botti di rovere e bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso granato intenso. Al naso è caratterizzato da note di marasca che si aprono in un crescendo di ribes, cacao e viola accompagnati dal goudron finale (nota calda, eterea, intensa). Gusto ricco e persistente con tannini morbidi, sentori di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Cacciagione, carni rosse, secondi elaborati e formaggi dai sapori decisi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Oltre i 10 anni

FORMATO 50 cl./75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

