

BERSANO

ROSSI



BAROLO D.O.C.G. DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA NIRVASCO

VITIGNO Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, La Morra - CN

TERRENO Calcareo argilloso con componenti limosi-sabbiosi

VENDEMMIA Manuale, in cassetta. 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 36 mesi in botti grandi di rovere e bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso granato con leggere sfumature aranciate.

Al naso presenta un'impostazione tradizionale con profumi intensi e avvolgenti che ricordano le spezie e la frutta matura. 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./150 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

