

# 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**

