

# BERSANO

CRU



## BAROLO D.O.C.G. RISERVA BADARINA

**VITIGNO** Nebbiolo

**ZONA DI PRODUZIONE** Serralunga d'Alba, Loc. Badarina - CN

**TERRENO** Calcareo argilloso con componenti limo-sabbiose

**VENDEMMIA** Manuale, in cassetta. Seconda o terza 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 60 mesi in botti di rovere, tonneaux e bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14,5% in media

**NOTE SENSORIALI** Colore rosso intenso con riflessi granati.

Al naso è intenso e complesso con note di cacao, menta, ciliegie nere e cuoio.

Armonico e persistente, di gran corpo

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Eccelle con la cacciagione, gli arrosti importanti, i tartufi, i funghi e i formaggi dai sapori decisi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16/18° C

**LONGEVITÀ** Oltre i 20 anni

**FORMATO** 75 cl.

**Bersano**

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

**bersano.it**

