

BERSANO

ROSSI



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE COSTALUNGA

VITIGNO Barbera

ZONA DI PRODUZIONE Agliano Terme, Vaglio Serra, Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo - AT

TERRENO Calcareo argilloso

VENDEMMIA Prima e seconda decade di settembre

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 6 mesi in botti di rovere e successivamente in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso profondo dai riflessi granati. Profumo intenso di frutti rossi accompagnati da toni di spezie, tabacco ed eucalipto. Gusto deciso, ricco, con finale piacevole e persistente sottolineato da note di frutta e cacao

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ideale a tutto pasto, accompagna primi piatti anche elaborati, secondi a base di carne rossa e bianca e formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Buona longevità

FORMATO 50 cl./75 cl./150 cl./300 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

