

BERSANO

CRU



NIZZA D.O.C.G. CREMOSINA

VITIGNO Barbera

ZONA DI PRODUZIONE Nizza Monferrato, Loc. Cremosina - AT

TERRENO Calcareo, argilloso e sabbioso

VENDEMMIA Ultima decade di settembre, prima 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 12 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche. In bocca si presenta intenso, armonico, avvolgente e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ideale a tutto pasto, predilige primi piatti importanti, carni rosse e formaggi a media e lunga stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Oltre i 10 anni

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

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

