

# BERSANO

## ROSSI



## NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. PAISAN

**VITIGNO** Nebbiolo

**ZONA DI PRODUZIONE** Comuni del Nebbiolo d'Alba - CN

**TERRENO** Calcareo con componente argillo-limosa

**VENDEMMIA** Manuale, in cassetta. 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 12 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi di bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13,5% in media

**NOTE SENSORIALI** Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta.

Gusto importante, armonico, con tannini ben amalgamati, note di prugne mature, fichi essiccati e cuoio. Il finale è lungo e persistente

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Primi piatti anche elaborati, risotti, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16/18° C

**LONGEVITÀ** Oltre i 10 anni

**FORMATO** 75 cl.

**Bersano**

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

[bersano.it](http://bersano.it)

