

BERSANO

ROSSI



DOLCETTO D'ASTI D.O.C. PIANDELPRETE

VITIGNO Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE Castelboggione - AT

TERRENO Argilloso, calcareo

VENDEMMIA Seconda e terza 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 Acciaio, minimo 1 mese di bottiglia

GRADAZIONE 13% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso intenso. Profumo tipico, caratteristico del vitigno, con piacevoli e netti sentori di frutta rossa. In bocca è armonico, di moderata acidità, con piacevoli note di lampone e ciliegia

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Vino a tutto pasto per eccellenza, si abbina soprattutto con primi piatti di pasta ripiena, risotti, secondi di carne, formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Da gustare giovane

FORMATO 75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

