

# BERSANO

## ROSSI



## BARBERA D'ALBA D.O.C. SANGUIGNA

**VITIGNO** Barbera

**ZONA DI PRODUZIONE** Monforte d'Alba - CN

**TERRENO** Calcareo, argillo-limoso

**VENDEMMIA** 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** Acciaio e bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14% in media

**NOTE SENSORIALI** Colore rosso acceso e intenso. Al naso è vinoso e persistente con sentori di ciliegia, frutti neri e spezie. Gusto pieno, armonico e avvolgente con note di cacao, caramello e spezie. Finale lungo di piacevole persistenza

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16/18° C

**LONGEVITÀ** Buona longevità

**FORMATO** 75 cl.

**Bersano**

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

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

