

BERSANO

ROSSI



GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C. VALDELSALTO

VITIGNO Grignolino

ZONA DI PRODUZIONE Castagnole Monferrato - AT

TERRENO Argillo-limoso

VENDEMMIA Ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE Macerazione delle bucce per 5/6 giorni in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni. Svinatura e, terminata la fermentazione alcolica, travaso e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica

AFFINAMENTO Acciaio, minimo 1 mese di bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 13% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso cerasuolo. Al naso è delicato e persistente con sentori caratteristici di rosa e ciliegia su sottofondo di pepe bianco.

Gusto asciutto, piacevolmente tannico, persistente, con retrogusto di chiodi di garofano, rosa e geranio

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo aperitivo, ideale con antipasti e insalate

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C, piacevole anche servito fresco

LONGEVITÀ Da gustare giovane

FORMATO 50 cl./75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

