

BERSANO®
4 SORELLE



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. 4 SORELLE

VITIGNO Barbera

ZONA DI PRODUZIONE Astigiano

TERRENO Calcareo argilloso

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 Minimo 4 mesi in vasche d'acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 14% in media

NOTE SENSORIALI Colore rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ampio, fruttato e floreale in cui spiccano sensazioni di mora e ciliegie fresche, glicine, tabacco dolce e liquirizia. In bocca è pieno, asciutto, secco, sapido e fresco, equilibrato nelle note speziate, fruttate e floreali

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ideale a tutto pasto, predilige la pasta ripiena al ragù, le carni rosse e i formaggi a media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

FORMATO 75 cl.

Bersano
Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)
+39 0141.72.02.11
wine@bersano.it

bersano.it

