

**BERSANO®**  
ARTURO



## SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

### ARTURO

**VITIGNO** Pinot nero

**TERRENO** Marnoso calcareo

**VENDEMMIA** Fine estate

**VINIFICAZIONE** In rosato, presa di spuma secondo il Metodo Classico con rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per minimo 24 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% in media

**NOTE SENSORIALI** Delicato color rosa salmone, brillante e cristallino alla luce con sfumature di rame. Perlage fine e persistente. Al naso è fresco ed elegante, delicato, complesso e caratteristico con sentori di crosta di pane e note di vaniglia. Fine ed equilibrato con lunga persistenza aromatica

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Ottimo come aperitivo e vino da tutto pasto. Ideale per accompagnare crostacei, piatti a base di pesce, formaggi saporiti a media stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6/8° C

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE** 2005

**FORMATO** 75 cl./150 cl.

---

**Bersano**

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

**bersano.it**

