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