



# Arturo Bersano Metodo Classico Brut

## Scheda Tecnica

Dedicato al fondatore Arturo, è ottenuto con il metodo Talento che rappresenta oggi l'eccellenza nella produzione spumantistica

italiana. Caratteristiche precise, figlie del metodo classico più tradizionale, sono unite alla selezione dei vigneti effettuata in base alla collocazione, all'esposizione, all'altitudine e alla tipologia dei terreni.

**VITIGNO:** PINOT NERO

**VENDEMMIA:** FINE AGOSTO

**PRESA DI SPUMA:** SECONDO IL METODO CLASSICO DI RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA CON SOSTA SUI LIEVITI DI MINIMO 24 MESI

## Modalità di servizio e Abbinamenti

**Modalità di servizio:** bicchiere da vino rosso importante .

**Temperatura** di 6/8°.

**Abbinamenti:** come aperitivo, con antipasti, piatti a base di pesce, a tutto pasto, accompagna con eleganza brindisi e dessert.

**Formato** 75 cl., 150 cl.

## Note Organolettiche

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Perlage:** fine e persistente, tipico degli spumanti ottenuti con il metodo Talento.

**Profumo:** ampio, complesso, con note caratteristiche di crosta di pane, vaniglia e pesca bianca.

**Gusto:** sapido, fine ed equilibrato, con ampia persistenza aromatica, evidenti sentori di lievito e cenni di vaniglia.

## Riconoscimenti

### **VENDEMMIA 2017**

VINIBUONI D'ITALIA 2021 4 STELLE

GAMBERO ROSSO 2021: 2 BICCHIERI

LUCA MARONI I MIGLIORI VINI 2021: 91 PUNTI

### **VENDEMMIA 2016**

VINIBUONI D'ITALIA 2020 4 STELLE

### **VENDEMMIA 2011**

GAMBERO ROSSO 2016: 2 BICCHIERI

**VENDEMMIA 2010**

VINIBUONI D'ITALIA-TOURING EDITORE 2015: LA CORONA (MASSIMO  
RICOSCIMENTO DELLA GUIDA)