



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 2011

GAMBERO ROSSO 2016: 2 BICCHIERI

VENDEMMIA 2010

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