

BERSANO®
ROSSI



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

VITIGNO Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE Comuni del Nebbiolo d'Alba - CN

TERRENO Calcareo con componente argillo-limosa

VENDEMMIA Seconda 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

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta.

Gusto importante, armonico, con tannini ben amalgamati, note di prugne mature, fichi essiccati e cuoio. Il finale è lungo e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Primi piatti anche elaborati, risotti, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Oltre i 10 anni

FORMATO 50 cl.

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

bersano.it

