

BERSANO®
CRU



BAROLO D.O.C.G. RISERVA BADARINA

VITIGNO Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE Serralunga d'Alba, Loc. Badarina - CN

TERRENO Calcareo argilloso con componenti limo-sabbiose

VENDEMMIA Manuale, in cassetta. Seconda o terza 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 Minimo 60 mesi in botti di rovere, tonneaux e bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso intenso con riflessi granati.

Al naso è intenso e complesso con note di cacao, menta, ciliegie nere e cuoio.

Armonico e persistente, di gran corpo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Eccelle con la cacciagione, gli arrosti importanti, i tartufi, i funghi e i formaggi dai sapori decisi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Oltre i 20 anni

FORMATO 75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

