

**BERSANO®**  
**CRU**



## BAROLO D.O.C.G. BADARINA

**VITIGNO** Nebbiolo

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

**TERRENO** Calcareo con marne argillose e sabbiose

**VENDEMMIA** Manuale, in cassetta. 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

**AFFINAMENTO** Minimo 48 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 ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche. In bocca si presenta intenso, armonico, avvolgente e persistente

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Cacciagione, carni rosse, secondi elaborati e formaggi dai sapori decisi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16/18° C

**LONGEVITÀ** Oltre i 20 anni

**FORMATO** 75 cl./150 cl.

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

**bersano.it**

