BERSANO®
ROSSI

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

COLDELFOSSO

VITIGNO Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE Comuni del Dolcetto d'Alba - CN

TERRENO Sabbioso, argilloso

VENDEMMIA Terza decade di settembre

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 Acciaio, minimo 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso acceso con riflessi viola. Al naso è vinoso e intenso con sentori di ciliegia, frutti neri e spezie. Gusto pieno, armonico e avvolgente, note di cacao, caramello e spezie. Finale lungo, piacevole e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Elegante vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, risotti, secondi di carne, formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Da gustare giovane

FORMATO 50 cl./75 cl.

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

bersano.it