



BERSANO®

1907



BADARINA

BAROLO D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Zona di produzione: Serralunga d'Alba, località Badarina, Cuneo.

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.



14,5 % Vol.



14/16 °C.

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.

Longevità: oltre i 20 anni.

Formato: 75 / 150 / 300 cl.