



BERSANO®

1907



BADARINA

BAROLO D.O.C.G. RISERVA

Vitigno: Nebbiolo.

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

Terreno: calcareo argilloso con componenti limo-sabbiosi.

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.



14,5 % Vol.



14/16 °C.

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.

Longevità: oltre i 20 anni.

Formato: 75 / 150 cl.