



BERSANO®

1907



CANNUBI

BAROLO D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Zona di produzione: Barolo, località Cannubi, Cuneo.

Terreno: calcareo con componente argillo-limosa.

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: almeno 30 mesi in botti di rovere e 18 mesi in bottiglia.



14 % Vol.



14/16 °C.

Note sensoriali: rosso rubino con leggeri riflessi aranciati. Al naso offre sentori di ciliegia e prugna mature, tabacco, liquirizia e note balsamiche. Elegante, etereo e di grande struttura con finale lungo, persistente e con presenza tannica perfettamente equilibrata.

Abbinamenti consigliati: cacciagione, carni rosse, secondi elaborati e formaggi dai sapori decisi.

Longevità: oltre i 20 anni.

Formato: 75 / 150 cl.