



BERSANO®

1907



CREMOSINA

NIZZA D.O.C.G.

Vitigno: Barbera.

Zona di produzione: Nizza Monferrato, località Cremosina, Asti.

Terreno: calcareo, argilloso e sabbioso.

Vendemmia: ultima decade di settembre e prima 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 12 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.



14,5 % Vol.



14/16 °C.

Note sensoriali: colore rosso rubino intenso con riflessi viola. 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: ideale a tutto pasto, predilige primi piatti importanti, carni rosse e formaggi a media e lunga stagionatura.

Longevità: oltre i 10 anni.

Formato: 75 / 150 / 300 / 500 cl.