



BERSANO®

1907



GENERALA

NIZZA D.O.C.G. RISERVA

Vitigno: Barbera.

Zona di produzione: Agliano Terme, località Generala, Asti.

Terreno: calcareo argilloso, composito.

Vendemmia: prima o 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 12 mesi in legno, di cui 80 % in tonneaux e 20 % in botti di rovere, e 12 mesi in bottiglia.



15 % Vol.



14/16 °C.

Note sensoriali: colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di vaniglia, cacao, sottobosco e ciliegia. Gusto ricco e vellutato, persistente e armonico. Il finale ripropone l'intensità dei toni fruttati.

Abbinamenti consigliati: primi piatti elaborati, carni rosse, selvaggina e formaggi dai sapori decisi.

Longevità: oltre i 10 anni.

Formato: 75 / 150 / 300 / 500 / 1200 cl.