



# BERSANO®

1907



## MANTICO

BARBARESCO D.O.C.G.

**Vitigno:** Nebbiolo.

**Zona di produzione:** comuni del Barbaresco, Cuneo.

**Terreno:** calcareo argilloso.

**Vendemmia:** prima e 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 18 mesi in grandi botti di rovere e bottiglia.



14 % Vol.



14/16 °C.

**Note sensoriali:** colore rosso granato intenso.

Al naso è caratterizzato da note di marasca che si aprono in un crescendo di ribes, cacao e viola accompagnati dal goudron finale (nota calda, eterea, intensa). Gusto ricco e persistente con tannini morbidi, sentori di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura.

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

**Longevità:** oltre i 10 anni.

**Formato:** 75 / 150 cl.