



# BERSANO®

1907



## PRATA

PIEMONTE D.O.C. PINOT NOIR

**Vitigno:** Pinot nero.

**Zona di produzione:** Cascina Prata,  
Incisa Scapaccino, Asti.

**Terreno:** calcareo argilloso.

**Vendemmia:** fine agosto.

**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:** 6 mesi in barriques, 12 mesi  
in bottiglia.



14,5 % Vol.



14/16 °C.

**Note sensoriali:** colore rosso rubino con riflessi  
granati, al naso troviamo note fruttate di ciliegia,  
mora, accompagnate da note floreali di rosa  
e viola e da quelle speziate di pepe bianco.  
In bocca delicato ed elegante, persistente con  
tannini eleganti e vellutati che rendono il vino  
piacevole e armonico

**Abbinamenti consigliati:** vino a tutto pasto,  
predilige primi piatti importanti, carni rosse  
e formaggi a media e lunga stagionatura.

**Longevità:** buona.

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