



ACQUISTATO IL

Dolcetto d'Asti DOC "Piandelprete" 2022

2022

Da gustare giovane



Svinando

Da gustare giovane, questo Dolcetto proviene dalla zona astigiana. E' un rosso della tradizione che garantisce una grande freschezza, oltre a un sapore gradevolmente vinoso. Vendemmia nella terza decade di settembre, la vinificazione in questo caso è super easy e accurata. Solo acciaio, a temperatura controllata, per salvaguardare al massimo il buono del frutto di partenza. Si scopre così un bel vino caratterizzato da un colore rosso intenso, con profumi tipici e caratteristici del vitigno, e netti sentori di frutta rossa. Un bouquet intenso e fragrante che prelude a un sorso altrettanto immediato. In bocca, infatti, si scopre un vino armonico, caratterizzato da una moderata acidità, con note di lampone e ciliegia. Vino della tradizione contadina, questo Dolcetto è perfetto a tutto pasto. Si sposa bene soprattutto con i primi piatti e i risotti, ma sa reggere bene anche a secondi di carne saporiti come il classico vitello tonnato. Ottimo con i formaggi freschi, come la tipica Robiola di Roccaverano.

E' passato più di un secolo dalla fondazione dell'azienda Bersano. La data precisa è 1907, come orgogliosamente viene ricordato fin dalla home page del sito aziendale. Siamo a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Il vero punto di svolta, però, arrivo solo qualche anno dopo, nel 1935, quando Arturo Bersano, uomo raro per intelligenza e cultura, avvocato per orgoglio di famiglia e vignaiolo per passione, prende il controllo della Cantina che fino ad allora era stata un'impresa a carattere familiare e che vendeva i propri vini solo in ambito regionale. La sua opera è ispirata al motto "se vuoi bere bene comprati un vigneto". Una filosofia che, da vero pioniere, seguirà per tutta la vita. Così nel tempo Bersano e dopo di lui le famiglie Massimelli e Soave, titolari della Casa Vinicola, hanno consolidato una imponente realtà di cascine. Qui, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono ancora oggi uve di qualità da cui nascono vini tipici della regione. Un'attenzione particolare viene da sempre riservata ai legni per l'invecchiamento, vero e proprio patrimonio aziendale. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e tonneau di rovere dove, complici la temperatura e l'umidità costanti, i vini maturano lentamente per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

La Vigna

Terreno Sabbioso argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Piemonte

Uve 100% Dolcetto

Gradazione 0,13

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione vendemmia: terza decade di settembre. vinificazione: acciaio

Sensazioni grande freschezza in cui spiccano netti i sentori del frutto. Gustato giovane esprime pienamente il suo sapore fresco e vinoso e il caratteristico bouquet intenso e fragrante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821