ACQUISTATO IL .....

Spumante Asti DOCG NV



Magnificamente dolce, delicatamente effervescente

Magnificamente dolce, delicatamente effervescente. Stiamo parlando dell'Asti DOCG proposto qui da Bersano. Una bottiglia davvero capace di mettere tutti d'accordo. Quelli che il Moscato lo bevono solo durante le feste e chi invece un calice così lo cercano anche in altri momenti. Vino dolce unico nel suo genere, l'Asti è lo spumante aromatico per eccellenza. Le sue caratteristiche uniche sono una immediata fragranza con aromi e sapori muschiati, una equilibrata e naturale amabilità e una alcolicità moderata. Merito di un clima mite e di terreni ideali per la coltivazione di questo antico vitigno. Ma anche la corretta esposizione del vigneto, la sanità dell'uva, le tecniche di coltivazione e di raccolta. Tutte cose che sono ben note ai tecnici della cantina Bersano. Da provare. Anzi no. Da bere... Dall'aperitivo al dolce, durante le feste e quando l'unica cosa da festeggiare è la bottiglia scelta per chiudere in bellezza una cena tra amici!

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 tonneaux 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	Calcareo, Argilloso e marnoso-sabbioso
Esposizione	Sud, Sud-est, Sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	100% moscato
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	fermentazione in rosso per 8 gg a temperatura controllata di 26 °C con ripetuti rimontaggi, svinatura e successivi travasi per illimpidire il vino, FML 100%
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumi intensi di fiori bianchi, come gelsomino e acacia, che si mescolano con delicati sentori di mela verde e pesca. Perlage fine e persistente, con un'effervescenza vivace che crea una corona di bollicine sul bordo del calice.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821