



ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG Superiore "Costalunga" 2022

2022

## Assoluta eccellenza



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Calcareo argilloso e marnoso-sabbioso

**Esposizione** Sud, Sud Est e Sud Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** > 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 100% Barbera

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** Entro tre anni

**Abbinamento** Menù di carne

**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

Scrivi Bersano e leggi Barbera. Sì, quella buona. Quella che si produce nel Monferrato da sempre e che un tempo era considerata un vino "da poco" e che oggi, al contrario, sa raggiungere punte di assoluta eccellenza. Barbera d'Asti DOCG Costalunga ne è un bel esempio. In questo caso le uve provengono dalle colline più vocate della zona classica di produzione. I metodi tradizionali di affinamento, invece, contribuiscono a mantenere le caratteristiche di freschezza e tipicità proprie del vitigno. Vinificazione in acciaio, al termine della trasformazione il vino riposa per sei mesi in botti grandi di rovere. Poi, dopo l'imbottigliamento, affina ancora per alcuni mesi in cantina. Solo a quel punto è davvero pronta per andare sul mercato. Pronta per regalare grandi soddisfazioni ad appassionati ed esperti. La Barbera, non dimentichiamolo, è il vino perfetto per accompagnare qualunque merenda paesana. Ottimo con salumi e formaggi, accompagna con gusto i patti tipici della tradizione piemontese. Ottima con i ravioli di carne in brodo o asciutti.

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, complice la temperatura e l'umidità costanti, i vini maturano lentamente per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821