



ACQUISTATO IL

"Cremosina" Nizza DOCG 2021

2021

Rosso elegante e armonico



Bersano è un marchio che non ha certamente bisogno di presentazioni. In Piemonte, nella zona del Monferrato in particolare, i suoi vini sono da sempre un favoloso biglietto da visita per il territorio. Come questa Cremosina, pregevole Barbera, Nizza DOCG. Le uve provengono da vigneti particolarmente vocati ubicati nel cuore del comprensorio di Nizza Monferrato, universalmente riconosciuto come culla della Barbera. In cantina la lavorazione è tradizionale e accurata, come tradizionale è anche la scelta di legni grandi per l'affinamento di circa un anno. Questo permette al vino di mantenere intatte le sue caratteristiche di freschezza e tipicità. Rosso elegante e armonico, è caratterizzato da un buon corpo e altrettanta struttura. Particolarmente longevo, è adatto a un lungo invecchiamento.

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, arrivò 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	Calcareo Argilloso
Esposizione	Sud, 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	da invecchiamento
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

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