ACQUISTATO IL .....

"Arturo" Metodo Classico Brut 2020 2020



Dedicato al fondatore della cantina

E' la bollicina che Bersano ha voluto dedicare al fondatore della cantina, Arturo. Si tratta di un metodo classico, ottenuto con il metodo Talento, l'indicazione assegnata agli spumanti che rappresentano l'eccellenza produttiva in Italia. In questo caso si tratta di un Pinot Nero in purezza, vendemmiato a fine agosto e rifermentato in bottiglia con una sosta sui lieviti di circa 24 mesi. Dopo la sboccatura, al momento di ricolmare la bottiglia prima della tappatura definitiva con tappo a fungo e gabbietta di protezione, il vino viene dosato con una moderata quantità di zucchero. In etichetta è indicato come Brut, il che vuole dire che si tratta di uno spumante secco, perfetto come aperitivo ma anche per essere portato in tavola. Giallo paglierino con riflessi dorati, nel calice si scopre un vino caratterizzato da un perlage fine e persistente, tipico degli spumanti ottenuti con il metodo classico. Al naso è ampio e complesso, con note caratteristiche di crosta di pane, vaniglia e pesca bianca. In bocca, invece, è sapido, fine ed equilibrato, con un'ampia persistenza aromatica ed evidenti sentori di lievito e cenni di vaniglia. Come si è accennato in precedenza, questo Brut di casa Bersano è perfetto come aperitivo, ma anche in tavola trova un'ampia gamma di possibili abbinamenti. Ottimo con i classici piatti a base di pesce, sia primi che secondi, c'è anche chi lo propone come elegante fine pasto.

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 sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	vitigno: pinot nero vinificato in bianco. vendemmia: fine agosto. presa di spuma: secondo il metodo classico di rifermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti minimo 24 mesi
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage: fine e persistente, tipico degli spumanti ottenuti con il metodo Talento. Profumo: ampio, complesso, con note caratteristiche di crosta di pane, vaniglia e pesca bianca. Gusto: sapido, fine ed equilibrato, con ampia persistenza aromatica, evidenti sentori di lievito e cenni di vaniglia.

© 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