ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2020 2020

Armonico, vellutato ed elegante



L'altra parte del Paradiso (degli appassionati di vino). Siamo in Piemonte, in Langa, alla destra del fiume Tanaro. Qui sulle colline di Barbaresco, da uve Nebbiolo al 100%, nasce l'altro grande rosso della regione. Se il Barolo è conosciuto come il vino dei Re, il Barbaresco è sempre stato considerato più delicato e in qualche modo femminile (se questa distinzione può ancora aver senso). Quello che è certo è, però, che questo grande rosso acquista, con l'affinamento in legno, un gusto armonico, vellutato ed elegante. Nello specifico, Bersano, dopo una vinificazione in acciaio, matura questo vino per almeno 18 mesi in botti grandi di rovere, dandogli il tempo di smussare gli angoli e di acquisire una piacevole complessità. Nel calice si presenta di un bel colore rosso granato intenso. Al naso, il profumo è caratterizzato da note di marasca, ribes, cacao e viola. Il tutto accompagnato da un caratteristico ricordo di goudron, tipico per i rossi importanti della regione. In bocca è ricco e persistente, con tannini morbidi e sentori di cuoio, liquirizia e pepe. Su tutto, però, ritorna la classica nota di violetta appassita e di prugna matura che tanto piacciono agli esperti. In tavola accompagna la cacciagione, le carni rosse e in generale i secondi piatti elaborati o i formaggi dal sapore deciso.

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, arriva 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
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot tradizionale, il cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	vinificazione: acciaio. affinamento: almeno 18 mesi in botti grandi di rovere e bottiglia
Sensazioni	ricco e persistente con tannini morbidi, sentori di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura.

© 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