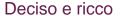


Barbera d'Asti DOCG 2023

ACQUISTATO IL .....

## 2023





La Vigna

**Terreno** Calcareo Argilloso

**Esposizione** 

**Allevamento** I Guyot tradizionale, il cordone speronato

4000 Densità imp.

**II Vino** 

Vinificazione

**Tipologia** Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 14% vol Temp. Servizio 18 gradi Quando Berlo entro 5 anni **Abbinamento** Menu di carne 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.

Se il Nebbiolo rappresenta la nobiltà del vino piemontese, la Barbera,

Barbera d'Asti DOCG, al termine della vinificazione viene divisa in due

di carne rossa e bianca e formaggi, freschi e di media stagionatura.

E' passato più di un secolo dalla fondazione dell'azienda Bersano. La

vinificazione: acciaio. affinamento: 6 mesi in botte di rovere per il 50% e in acciaio per il restante 50% e successivamente

in bottiglia

Sensazioni Gusto deciso, ricco, con finale piacevole e persistente sottolineato da note di frutta e cacao.