ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG 2024 2024

Deciso e ricco



Se il Nebbiolo rappresenta la nobiltà del vino piemontese, la Barbera, in particolare quella d'Asti, è il vino da tutti i giorni. Quello fresco e sincero. Versatile e perfetto in mille occasioni. Bersano lo propone qui in una versione particolarmente fortunata, ottenuto da uve raccolte a piena maturazione nei vigneti aziendali e conferite presto in cantina per essere trasformate. Vinificazione super easy in acciaio, questa Barbera d'Asti DOCG, al termine della vinificazione viene divisa in due parti. Circa il 50% viene lasciato affinare in acciaio. La quota restante viene invece messa in botti di rovere per una lenta maturazione di circa 6 mesi. Al termine di questo periodo le due parti si incontrano nuovamente, subito prima dell'imbottigliamento e di un ulteriore fase di affinamento in vetro. Si scopre così un vino fresco e piacevole, caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso. In bocca è deciso e ricco, con un finale piacevole e persistente che si prolunga per diversi minuti, lasciando un bel ricordo di frutta fresca e cacao. Vino a tutto pasto, accompagna primi piatti anche elaborati, secondi a base di carne rossa e bianca e formaggi, freschi e di media stagionatura.

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 Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	I Guyot tradizionale, il cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

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
Vinificazione	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.

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