ACQUISTATO IL .....

"La Pomona" Barbera Monferrato DOP Frizzante 2024 2024



Un bel vino della tradizione

Partiamo dal nome. Pomona, o meglio "Pomona Italiana" è una pregiata opera descrittiva per immagini e testi che contiene una sezione dedicata ai più famosi vitigni autoctoni italiani. Una sorta di enciclopedia "Ante litteram", scritta da Giorgio Gallesio fra il 1817 ed il 1839. Un'opera pregevole della quale furono realizzate solo 170 copie circa, dedicate a sovrani o veri intenditori che si potevano permettere questo tomo. Bersano ne possiede una copia che è esposta, insieme a molti altri cimili, all'interno del museo aziendale di Nizza Monferrato. Ma Pomona, in questo caso, è soprattutto il nome scelto dalla cantina per indicare questa Barbera del Monferrato DOC frizzante, vinificata in acciaio, a cui segue una seconda fermentazione per la cosiddetta presa di spuma. Come uno spumante, dunque, ma con una pressione interna alla bottiglia inferiore. Un bel vino della tradizione, fresco, ampio e morbido, con sentori di mandorla e un piacevole finale di viola. E' il vino giusto da servire agli amici quando, a metà pomeriggio, viene la voglia di fare una merenda golosa. Una fetta di salame, un pezzo di formaggio, per esempio, sono gli abbinamenti ideali. Ottima, però, anche con i classici ravioli di carne preparati in brodo.

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	argilla sabbia
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Piemonte
Uve	100% barbera
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	vinificazione: acciaio cui segue una seconda fermentazione per la presa di spuma.
Sensazioni	fresco, ampio e morbido con sentori di mandorla e piacevole finale di viola.

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