ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2021 2021

Ricco e persistente, con tannini morbidi e maturi



Non si può pensare al vino piemontese senza far riferimento al più nobile dei rossi della tradizione. Stiamo, ovviamente, parlando del Barolo, definito il Re dei vini e il vino dei Re. Qui Bersano propone la sua interpretazione, prodotto con uve che provengono da vigneti siti alla destra del fiume Tanaro, all'interno dei confini della area DOCG. Questo Barolo acquisisce piacevolezza con il tempo, grazie a un lento affinamento in botti di rovere di Slavonia che si protrae per non meno di 30 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, riposa per alcuni mesi in cantina prima di essere messo in commercio. Appena stappato si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso granato con leggere sfumature arancione. Al naso i profumi sono super fini e tipici. Intensi e avvolgenti, ricordano le spezie e la frutta matura. In bocca, infine, si scopre un vino ricco e persistente, con tannini morbidi e maturi. Dominano le tipiche note di violetta appassita e prugna matura, a cui si aggiungono ricordi di cuoio, liquirizia e pepe. Vino importante, per essere apprezzato richiede un abbinamento altrettanto importante. Perfetto con la cacciagione e le carni rosse, è indicato anche per accompagnare formaggi dai sapori decisi. Nelle sue annate migliori, questo Barolo è in grado di maturare in bottiglia (in particolare nei formati più grandi) anche per oltre 10 anni.

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	Guyot tradizionale, il cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	vinificazione: acciaio. affinamento: almeno 30 mesi in grandi botti di rovere di slavonia e bottigli
Sensazioni	ricco e persistente con tannini morbidi, sentori di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura.

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