



ACQUISTATO IL

"4 Sorelle" Piemonte DOC Sauvignon 2024

2024

Profilo aromatico intenso e grande freschezza



Svinando

La Vigna

Terreno Calcareo argilloso e limoso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Sauvignon Blanc 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura con le uve di ciascuna fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri

Sensazioni Colore giallo paglierino. Al naso è intenso e piacevole si armonizzano alla caratteristica fragranza aromatica dei fiori con una piacevole acidità

Tra le colline del Monferrato, dove i vigneti si distendono a perdita d'occhio, nasce il Piemonte DOC Sauvignon 4 Sorelle di Bersano. Qui la freschezza e la vivacità del Sauvignon Blanc viene interpretato con maestria da Bersano, che da generazioni è dedita alla produzione di vini di alta qualità. Questo vitigno, originario della Francia, è noto per il suo profilo aromatico intenso e la grande freschezza. I vigneti, posti a circa 350 metri sul livello del mare, godono di un'esposizione ottimale al sole, che favorisce la maturazione completa delle uve. La vendemmia, manuale e selettiva, avviene tra la seconda e la terza decade di settembre. In cantina, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice che permette l'estrazione del solo mosto fiore. La fermentazione alcolica, poi, avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata che permettono di preservare al meglio la freschezza e la vivacità del vino. Al termine della trasformazione, il vino affina in acciaio per un periodo variabile, in base alle caratteristiche dell'annata. Questo permette di esaltare la fragranza aromatica del Sauvignon Blanc, senza coprire le sue note fruttate e floreali. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli che preannunciano un vino di grande freschezza. Al naso, il bouquet è intenso e piacevole e si apre con note fruttate di pesca, ananas e litchi, arricchite da sentori di fiori bianchi e dalla caratteristica fragranza aromatica dell'uva. In bocca, invece, conquista per la sua freschezza, la sapidità e la piacevole acidità. Il finale invece è persistente e appagante. Sulla tavola si abbina bene a piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi e di media stagionatura. La sua freschezza e la sua vivacità, però, lo rendono ideale anche come aperitivo.

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 della tradizione, si producono ancora oggi uve di qualità da cui nascono vini tipici della regione. Un'attenzione particolare viene da sempre a dare note fruttate e piacevoli, con sentori di fiori bianchi e tonneau 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.

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