ACQUISTATO IL .....

"4 Sorelle" Barbera D'Asti DOCG 2025 2025



Inno alla tradizione piemontese

Una bella bottiglia che certamente non passa inosservata. Un'etichetta minimal ma coloratissima che cattura l'attenzione. Ma non commettiamo l'errore di fermarci all'esteriorità. La Barbera d'Asti DOCG 4 Sorelle di Bersano, infatti, è un vero e proprio inno alla tradizione piemontese. Ci troviamo nel cuore dell'Astigiano, dove i terreni sono calcareo-argillosi, composti da marne e sabbie depositate nel corso di milioni di anni. Questo terroir unico, unito al clima temperato con influenze continentali, garantisce la coltivazione di uve Barbera di alta qualità. Nello specifico i vigneti di Bersano sono coltivati a circa 300 metri sul livello del mare, godendo di un'esposizione ottimale al sole, che favorisce la maturazione completa delle uve. Vendemmia manuale e selettiva, la raccolta ha inizio tra la seconda e la terza decade di settembre. In cantina, le uve vengono inizialmente sottoposte a una macerazione in acciaio a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, poi, la Barbera d'Asti 4 Sorelle affina per un minimo di 4 mesi in vasche d'acciaio, preservando così la freschezza e la vivacità del vino, ed esaltando al contempo le sue caratteristiche fruttate e floreali. Colore rubino intenso, con riflessi violacei, al naso rivela fin da subito un bouquet ampio e vivace con note di mora e ciliegie fresche, glicine, tabacco dolce e liquirizia. In bocca, poi, conquista per la pienezza, la sapidità e la freschezza. Le note speziate, fruttate e floreali si fondono in un finale persistente e appagante.

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	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica
Sensazioni	Colore rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ampio, fruttato e floreale in cui spiccano sensazioni di mora e ciliegie fresche, glicine, tabacco dolce e liquirizia. In bocca è pieno, asciutto, secco, sapido e fresco, equilibrato nelle note speziate, fruttate e floreali

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