ACQUISTATO IL .....

"Mirage" Gavi del Comune di Gavi DOCG 2025 2025

Bianco elegante e tipico



Nasce nel cuore del Piemonte, tra colline sinuose e borghi pittoreschi. Gavi del Comune di Gavi DOCG Mirage di Bersano, è un bianco elegante e tipico. Uve Cortese che affondano le loro radici in un terreno calcareo-argilloso, ricco di minerali che donano al vino un carattere deciso e una spiccata sapidità. Qui il clima è caratterizzato da inverni rigidi ed estati calde ma ventilate, con escursioni termiche importanti. Condizioni ideali per una maturazione ottimale delle uve, ricche di aromi e profumi. Il Cortese, autoctono che vanta una lunga storia, viene raccolto manualmente nella seconda decade di settembre. I grappoli vengono quindi sottoposti a una pressatura soffice per preservare al meglio gli aromi e le sfumature del frutto. Vinificazione in acciaio inox a bassa temperatura, questo processo permette di esaltare la freschezza e la vivacità del vino, preservando al contempo la fragranza dei profumi. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, al naso rivela un bouquet caratteristico e fragrante, con profumi che spaziano dalle raffinate note floreali ai più intensi sentori fruttati di ananas e pesca. In bocca, conquista con la sua freschezza, armonia ed eleganza. Un corpo pieno e morbido avvolge il palato, mentre un finale fruttato e persistente regala un'esperienza sensoriale indimenticabile. Da gustare giovane, è ottimo come aperitivo e accompagna bene antipasti, frutti di mare e piatti di pesce in generale. Da provare anche con piatti a base di verdure.

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 bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso caratteristico e fragrante con raffinate note floreali e intensi sentori fruttati di ananas e pesca. Fresco, armonico ed elegante con corpo pieno e morbido. Finale fruttato e persistente

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