



ACQUISTATO IL .....

"Paisan" Nebbiolo d'Alba DOC 2023

2023

## Struttura e grande eleganza



*Svinando*

Un Nebbiolo d'Alba DOC, Paisan, proposto qui da Bersano. Un rosso del territorio che nasce da uve provenienti da vigneti dove il terreno calcareo con bella componente argillo-limosa, offre condizioni ideali per la maturazione di uve ricche di aromi. Contribuisce alla completa maturazione dei frutti anche il clima che qui è caratterizzato da inverni rigidi ed estati calde ma ventilate, con escursioni termiche importanti. Il Nebbiolo, autoctono del Piemonte, è conosciuto per la sua personalità decisa e il suo grande potenziale di invecchiamento. I grappoli sono raccolti manualmente in cassette nella seconda decade di ottobre, per essere subito sottoposti a una vinificazione accurata in vasche di acciaio a temperatura controllata. Si inizia con una fase di macerazione delle bucce per un periodo variabile, e la fermentazione alcolica. Ripetuti rimontaggi e ossigenazioni favoriscono una macerazione omogenea e una migliore complessità aromatica. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene svinato e posto a riposo con le fecce fini per favorire la fermentazione malolattica, che conferisce al vino morbidezza e piacevolezza. Segue un affinamento minimo di 12 mesi in grandi botti di rovere, che dona al vino complessità, eleganza e armonia. Il legno conferisce al Nebbiolo d'Alba DOC Paisan note speziate, tostate e vanigliate, che si integrano perfettamente con i profumi fruttati e balsamici tipici del vitigno. Un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia permette al vino di armonizzarsi e di raggiungere la sua piena espressione. Colore rosso intenso con riflessi granata, al naso rivela un profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco, liquirizia, viola, rosa canina e frutta cotta, come confettura di prugne e ciliegie. In bocca, rivela una bella struttura e una grande eleganza. I tannini sono ben amalgamati e regalano un sorso avvolgente e persistente. Ottimo con primi piatti elaborati, sposa bene risotti, brasati, arrosti e selvaggina.

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 Scavone, 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 riposati e persistenti, leggermente speziati, con sentori di sottobosco e frutta cotta. Gusto importante, armonico, con tannini inseriti in un percorso di invecchiamento, fiore e scipati sui piatti riconosciuti aziendale. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e tonneaux di rovere dove, complice 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 con componente argillo-limosa

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Nebbiolo 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio 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. AFFINAMENTO Minimo 12 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi in bottiglia

**Sensazioni** Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta. Gusto importante, armonico, con tannini inseriti in un percorso di invecchiamento, fiore e scipati sui piatti riconosciuti aziendale. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e tonneaux di rovere dove, complice 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 N. Iscrizione Registro Imprese