ACQUISTATO IL .....

"Generala" Nizza DOCG Riserva 2021 2021



Carattere deciso

Questo vino nasce da un singolo Cru. Un vigneto storico di Bersano che si trova nel cuore del Monferrato astigiano, tra colline baciate dal sole e vegetazione rigogliosa. Stiamo parlando della Generala, Nizza DOCG, 100% Barbera. Vitigno autoctono del Piemonte, il Barbera è conosciuto per la sua personalità decisa e il suo buon potenziale di invecchiamento. Bersano vendemmia i grappoli migliori tra la prima e la seconda decade di ottobre. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Le uve vengono lasciate macerate con le bucce per un periodo variabile, durante il quale avviene anche la fermentazione alcolica. Ripetuti rimontaggi e ossigenazioni controllate favoriscono una macerazione omogenea e una migliore complessità aromatica. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare in contatto con le fecce fini per favorire l'inizio della fermentazione malolattica, necessaria per conferire alla Generala la giusta morbidezza e piacevolezza. Segue un affinamento minimo di 12 mesi in legno, di cui l'80% in tonneaux e il 20% in botti di rovere. Il legno dona al vino note speziate, tostate e vanigliate, che si integrano perfettamente con i profumi fruttati e balsamici del vitigno. Un ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia permette infine al vino di armonizzarsi e di raggiungere la sua piena espressione. Colore rosso rubino intenso con riflessi viola, al naso rivela un profumo ampio, avvolgente e complesso, con sentori di vaniglia, cacao, sottobosco, liquirizia e ciliegie mature. In bocca la struttura è ricca e vellutata, con un corpo pieno e una persistenza eccezionale. Vino da grandi occasioni, è perfetto per accompagnare primi piatti elaborati, come risotti o pasta al ragù. Ottimo anche con formaggi stagionati e tome piemontesi.

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. Qualità e complessità costanti, i vini maturano lentamente per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso, composito
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 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 rosso rubino intenso con riflessi viola. Al naso è ampio, avvolgente e complesso, con sentori di vaniglia, cacao, sottobosco e ciliegia. Gusto ricco e vellutato, persistente e armonico. Il tannino è ben integrato nel frutto

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