



ACQUISTATO IL

"Generala" Nizza DOCG Riserva 2019

2019

Carattere deciso



Svinando

Questo vino nasce da un singolo Cru. Un vigneto storico di Bersano che si trova nel cuore del Monferrato astigiano, tra colline baciata 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.

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 acido. A seguire, svilatura e sesta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Al naso si percepisce un bouquet complesso, costituito da frutta rossa matura, come ciliegia, ribes, e un certo ricordo di vaniglia, con note di sottobosco e ciliegia. Gusto ricco e vellutato, persistente con un certo finale, ricco di tensione e struttura, con tannini 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