



ACQUISTATO IL

Nebbiolo d'Alba DOC 2024

2024

Nebbiolo autentico, formato perfetto quotidiano



Svinando

Nel cuore delle Langhe prende forma un rosso che è pura espressione del vitigno più nobile del Piemonte: il Nebbiolo. Nasce su suoli calcarei con componenti argilloso-limose, in un territorio dove il Nebbiolo trova la sua massima identità. La vendemmia, nella seconda metà di ottobre, coglie l'uva nel momento di perfetta maturazione, garantendo struttura e profondità. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con macerazioni e rimontaggi studiati per estrarre eleganza e complessità. Segue la fermentazione malolattica, che ammorbidisce il profilo e ne definisce l'armonia. Nel calice si presenta con un rosso intenso dai riflessi granata. Al naso è profondo e persistente, con sfumature speziate, richiami di sottobosco e frutta cotta. Il sorso è importante ma equilibrato, con tannini ben integrati e un finale lungo, che richiama prugne mature, fichi e leggere note di cuoio. La particolarità? Il pratico formato da 50 cl, ideale per concedersi un grande Nebbiolo anche nelle occasioni più intime, senza rinunciare alla qualità. È un vino che evolve nel tempo, capace di affinarsi per oltre dieci anni. Versatile e gastronomico, accompagna con naturalezza primi piatti strutturati, carni e formaggi. Un Nebbiolo autentico, che unisce tradizione e carattere in ogni sorso.

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 tonneau 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 con componente argillo-limosa

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 13.5% 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 rosso intenso con riflessi granata. Profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta. Gusto importante, armonico, con tannini ben amalgamati, note di prugne mature, fichi essiccati e cuoio. Il finale è lungo 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