ACQUISTATO IL .....

"Prata" Pinot Nero Piemonte DOC 2024 2024



Raffinato e di grande bevibilità

Se anche voi, quando pensate al Pinot Nero immaginate subito le colline nebbiose della Borgogna o le vallate dell'Alto Adige... questa etichetta potrà aprirvi nuovi orizzonti. C'è infatti un angolo di Piemonte dove questo vitigno nobile e un po' lunatico ha trovato una dimora capace di regalarne un'interpretazione davvero sorprendente. Ci troviamo sulle colline del Monferrato, dove la storicità della cantina Bersano si apre a una felice voglia di sperimentare. Nasce così Prata, un rosso elegante che conquista fin dal primo assaggio con la sua immediatezza e il suo carattere schietto. Arturo Bersano, fondatore della cantina, amava ripetere un celebre motto: per bere bene occorre comprarsi un vigneto. E questa visione pragmatica ha guidato l'azienda nel tempo. Protagonista in questo caso è il Pinot Nero in purezza. Uva complessa, aristocratica e delicata che pretende cure meticolose nei filari e non perdona la minima disattenzione durante il ciclo vegetativo. In campagna la raccolta avviene rigorosamente a mano per selezionare solo i grappoli perfettamente sani e maturi. In cantina la fermentazione a temperatura controllata permette un'estrazione soffice delle sostanze coloranti e dei profumi primari. Segue un affinamento misurato tra legno e bottiglia. Questo passaggio ammorbidisce la trama tannica senza coprire la freschezza fruttata tipica della varietà. Colore rosso rubino brillante con lievi sfumature granate, al naso è un'esplosione di piccoli frutti rossi, tra cui lampone, ribes e fragolina di bosco. Emergono poi note eleganti di violetta, sottobosco e lievissimi richiami speziati. In bocca è fresco e piacevolmente sapido, con tannini levigati che accompagnano verso un finale lungo e pulito. Va accompagnato a piatti capaci di esaltarne la finezza senza sovrastarla. Ottimo con i tipici agnolotti del plin al sugo d'arrosto o con il petto d'anatra al forno. Da provare, in ultimo, anche un abbinamento con un goloso risotto ai funghi porcini, capace di richiamare le delicate sfumature aromatiche del bosco.

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 produce oggi, con moderne tecnologie, una vasta gamma di vini di qualità 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 rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot nero
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 8 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. Affinamento: 6 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granati, al naso troviamo intensi profumi di frutta rossa matura, accompagnata da note floreali di rosa e viola e da quelle speziate di pepe bianco. In bocca è fresco, sapido, con tannini vellutati e setosi che rendono il vino piacevole e armonico.

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