ACQUISTATO IL .....

"4 Sorelle" Spumante Brut s.a.

Bollicina piemontese fresca e fragrante



Nel cuore del Monferrato nasce una bollicina capace di sorprendere per freschezza ed eleganza. La propone qui la storica cantina Bersano, fondata a Nizza Monferrato all'inizio del Novecento. Non di certo gli ultimi arrivati. Ci troviamo in una zona vocata, caratterizzata da suoli prevalentemente calcarei e marnosi che donano ai vini una marcata mineralità e un'acidità vibrante. Tra questi rilievi, caratterizzati da buone escursioni termiche, le uve sviluppano corredi aromatici intensi. Vino Spumante Brut, nasce da un blend di uve a bacca bianca tipiche del territorio. Ogni varietà porta nel calice il proprio contributo: acidità, profumo e una piacevole morbidezza. Le uve vengono raccolte al momento perfetto di maturazione e sottoposte a una spremitura soffice. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata, mentre la presa di spuma segue il Metodo Martinotti in autoclave. Questo passaggio fondamentale permette di catturare tutta la fragranza originaria del grappolo, regalandoci uno spumante dal perlage fine, continuo e persistente. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante, impreziosito da riflessi verdolini che ne testimoniano la giovinezza. Al naso è fragrante e pulito. Spiccano note di fiori bianchi di campo, mela verde, pera croccante e un delicato richiamo di crosta di pane. In bocca è fresco e cremoso. La bollicina accarezza il palato senza mai risultare aggressiva, bilanciando sapientemente sapidità e piacevolezza di beva. Il finale è pulito, con una scia agrumata che invita subito al sorso successivo. Funziona alla perfezione con un fritto misto, grazie alla sua effervescenza che sgrassa il palato tra un boccone e l'altro. Si sposa benissimo poi con una tartare di spigola o con dei delicati carpacci di pesce crudo. Per un aperitivo goloso, provatelo infine con una focaccia genovese calda e ben oliata.

La Vigna

Terreno	marnoso calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri. A seguire, presa di spuma secondo il metodo Charmat e successivo imbottigliamento
Sensazioni	Colore giallo paglierino vivo. Profumo piacevolmente fruttato e fragrante. Un attendo sapido, fresco e armonico, di buon corpo

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 dedicata anche alla cura 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.

© 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