



ACQUISTATO IL

Metodo Classico "Arturorosé" Brut Rosé 2018

2018

Carattere e grande piacevolezza



Svinando

Metodo Classico di qualità. E per di più rosé. Questo Arturorosé Spumante Brut è davvero un bel vino, frutto di una lavorazione super attenta dei tecnici della cantina Bersano di Nizza Monferrato. Fondata nel 1907 da Giuseppe Bersano, l'azienda è diventata uno dei principali produttori di vino della regione. Conosciuta per la qualità dei suoi buoni vini rossi della tradizione, in questo caso si mette alla prova (con successo) con la produzione di uno spumante da uve Pinot Nero, vinificate in rosa. Le uve provengono in questo caso da vigneti attentamente selezionati in base alla collocazione, esposizione, altitudine e tipologia dei terreni. 24 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia sono il tempo necessario a ottenere un vino ricco, di carattere e dalla grande piacevolezza. Il carattere è quello giusto per chi cerca una bollicina dalla spiccata attitudine gastronomica. Ottimo fin dall'aperitivo, questo Metodo Classico non fatica ad accompagnare anche primi piatti saporiti di pasta ripiena e secondi di pesce o carni bianche. Elegante, raffinato... Bersano!

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	Marnoso Calcareo
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4200
Il Vino	
Tipologia	Metodo Classico
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve, flottazione e travaso del mosto limpido, fermentazione a temperatura controllata di 15/16 gradi e successivi travasi per illimpidire il vino.
Sensazioni	Di rosa tenue brillante, questo vino è fresco e vivace, con una piacevole acidità. Si percepiscono note fruttate di fragola e ciliegia, che conferiscono dolcezza e un tocco di succosità al palato. La presenza di bollicine fini e persistenti dona una piacevole effervescenza al vino. La sua struttura è equilibrata e leggermente cremosa, con una buona persistenza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821