



ACQUISTATO IL

"Cremosina" Barbera d'Asti DOCG Superiore 2019

2019

Dalle colline dove tutto ebbe inizio



Svinando

La Cascina Cremosina ha un significato molto particolare per l'azienda Bersano. Si racconta infatti che, grazie alla bellezza del luogo, fu proprio su questa collina che Arturo Bersano prese la decisione di abbandonare una promettente carriera d'avvocato per intraprendere il mestiere di viticoltore e produttore. La cascina attualmente si estende su una superficie di circa dodici ettari. E' situata nel cuore del comprensorio di Nizza Monferrato, universalmente riconosciuto come culla di produzione della Barbera d'Asti. Il rosso proposto qui è una Barbera elegante e tipica. Particolarmente longeva è adatta a un buon invecchiamento. Le uve con cui è prodotta provengono da vigneti particolarmente vocati e, grazie all'affinamento tradizionale in grandi botti di rovere, mantiene le caratteristiche di freschezza e tipicità proprie del vitigno. Colore rosso intenso con riflessi granata, al naso rivela profumi complessi, con note di cacao, menta, ciliegie nere e cuoio. In bocca è armonico e persistente. Un rosso di gran corpo, perfetto a tutto pasto, anche se predilige primi piatti importanti e formaggi di media e lunga stagionatura.

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, arrivò 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 argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	controspalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Affinamento tradizionale in grandi botti di rovere mantiene le caratteristiche di freschezza e tipicità proprie del vitigno.

Sensazioni Gusto pieno e complesso con sentori di mandorla e notevole persistenza finale

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821