

Bersano

PRATA PINOT NERO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piemonte

Zona produttiva Cascina Prata, Incisa Scapaccino (AT)

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno Calcareo, argilloso e sabbioso.

Vinificazione Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo Al naso emergono note fruttate di ciliegia, mora, accompagnate da note floreali di rosa e viola e da quelle speziate di pepe bianco.

Sapore In bocca delicato ed elegante, persistente con tannini eleganti e vellutati che rendono il vino piacevole e armonico.

Abbinamenti Ideale a tutto pasto, predilige primi piatti importanti, carni rosse e formaggi a media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio 14-16°C



NIZZA MONFERRATO / PIEMONTE



BERSANO
1907



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
PINOT NERO, CHARDONNAY,
RUCHÈ, BRACHETTO, DOLCETTO,
GRIGNOLINO, SAUVIGNON,
MOSCATO, CORTESE

