

Bersano

ARTURO BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Nizza Monferrato (AT)

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno Marnoso-calcareo.

Vinificazione Vinificazione in bianco, presa di spuma secondo il Metodo Classico con rifermentazione in bottiglia.

Dosaggio 5,5 gr/l Brut

Affinamento sui lieviti 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Profumo Al naso presenta aromi caratteristici di crosta di pane, bouquet complesso con sentori di vaniglia e pesca bianca.

Sapore Sapido e ben equilibrato, fine e di grande eleganza e persistenza.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo e vino da tutto pasto, si abbina a crudità di mare, crostacei, piatti a base di pesce, carni bianche e rosse delicate.

Temperatura di servizio 6-8°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

