



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Bersano Nebbiolo d'Alba Paisan

ITALIE • PIÉMONT, DOC

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

100% Nebbiolo

FORMAT

750 ml

TAUX DE SUCRE

1.9 g/L

PRODUCTEUR

Bersano

MILLÉSIME

2019

ALCOOL

13.5%

TYPE DE PRODUIT

Vin rouge



CODE SAQ
13594987

HISTOIRE

L'histoire de Bersano s'amorce à Nizza Monferrato, au cœur de la région d'Asti. Le terroir, les vignobles et la quintessence du raisin sont immédiatement devenus les principaux atouts de la cave lorsqu' Arturo Bersano en 1935, a repris l'entreprise familiale. Sa devise était "si vous voulez bien boire, achetez-vous un vignoble" de là l'inspiration de notre philosophie et travail. La grande passion de la famille Massimelli et Soave, propriétaires de la cave depuis 30 ans, a fait grandir les vignobles et le domaine et a fait de Bersano l'une des plus importantes caves de la région.

VINIFICATION

Fermentation d'une durée de 15 jours à une température variant de 27 à 30°C. Vieilli dans des barriques de chêne pour une période minimale de 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin classique représentant fièrement le territoire Langhe du Piémont. Personnalité similaire à celle d'un Barolo mais avec plus de douceur et de délicatesse grâce à d'excellents tanins bien équilibrés. Arômes d'épices et de fruits rouges. Corsé en bouche avec une belle balance de fruits et des tanins donnant du corps au vin. Finale longue et onctueuse.