

BERSANO

68,59\$

* Prix de détail suggéré

Nizza Riserva Generala DOCG 2016



\$	Frais de service	10,09\$
	Code produit	15251401
\$	Prix licencié	58.51\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Piémont
🏆	Qualité	Riserva
🍇	Cépage(s)	Barbera 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0 à 4
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée par Giuseppe Bersano en 1907 avec l'achat du domaine du comte Cremosina. Dans les années 50-60, Arturo Bersano, son neveu, a élargi le territoire du vignoble. Aujourd'hui, l'entreprise familiale dispose d'un total de 230 hectares de vignes avec 11 domaines. Bersano est le leader et le plus grand propriétaire de caves privées du Piémont.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes Sensorielles Rouge Rubis Intense avec des reflets violets. Bouquet large, enveloppant et complexe dévoilant des notes de vanille, de cacao, de sous-bois et de cerise. Goût riche et velouté, persistant et harmonieux, se terminant sur des notes fruitées intenses.

Accord conseillé : Entrées élaborées, viandes rouges, gibier et fromages goûteux

ÉLABORATION DU PRODUIT

VARIÉTÉ Barbera ZONE DE PRODUCTION Agliano Terme, Loc. Generala - AT SOL Argile calcaire composite RÉCOLTE Première moitié d'octobre VINIFICATION Macération des peaux dans des fermenteurs automatiques en acier à température contrôlée, avec des remontages répétés et une aération jusqu'à la transformation complète des sucres en alcool. Le soutirage et l'élevage au contact des lies fines suivent pour faciliter la fermentation malolactique. ELEVAGE Minimum 12 mois dans le bois, dont...

