



# BERSANO

BADARINA BAROLO RISERVA

DOCG

TIPO DE UVA:

NEBBIOLO

CONTENIDO DE ALCOHOL:

14.5%

NOTAS DE SABOR:

ROJO BRILLANTE CON REFLEJOS GRANATE . EN NARIZ ES INTENSO Y COMPLEJO CON NOTAS DE CACAO, MENTA, CEREZAS NEGRAS Y CUERO. ARMONIOSO Y PERSISTENTE, CON CUERPO.

MARIDAJE:

CAZA SALVAJE, CARNES ROJAS, PLATOS PRINCIPALES ELABORADOS Y QUESOS SABROSOS.

MAS INFORMACION:

LA TÉCNICA DE ELABORACIÓN PARA ESTE VINO SE BASA EN LA MACERACIÓN DE LOS HOLLEJOS EN FERMENTADORES AUTOMÁTICOS DE ACERO CON TEMPERATURA CONTROLADA, CON REPETIDOS REMONTADOS Y AIREACIÓN HASTA LA COMPLETA CONVERSIÓN DE LOS AZÚCARES EN ALCOHOL. LUEGO CON CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO EN CONTACTO CON LAS LÍAS FINAS, FACILITA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y MEJORA LA TEXTURA DEL VINO.

