



BERSANO

MANTICO BARBARESCO DOCG



TIPO DE UVA:

NEBBIOLO

CONTENIDO DE ALCOHOL:

14%

NOTAS DE SABOR:

ROJO GRANATE INTENSO. LA NARIZ SE DISTINGUE POR NOTAS DE CEREZA MARASQUINO QUE SE ABRE EN UN CRESCENDO DE GROSELLAS, CACAO Y VIOLETA ACOMPAÑADO DE UN TOQUE FINAL DE ALQUITRÁN (UNA NOTA CÁLIDA, ETERÉREA E INTENSA). SABOR RICO Y PERSISTENTE CON TANINOS SUAVES, TOQUES DE CUERO, REGALIZ Y PIMIENTA, ARMONIZADO CON NOTAS DE VIOLETA SECA Y CIRUELA MADURA.

MARIDAJE:

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

MÁS INFORMACION:

MACERACIÓN DE LOS HOLLEJOS EN FERMENTADORES AUTOMÁTICOS DE ACERO INOXIDABLE CON TEMPERATURA CONTROLADA, CON REMONTADOS Y AIREACIÓN REGULARES HASTA LA COMPLETA CONVERSIÓN DE LOS AZÚCARES EN ALCOHOL. LA CRIANZA Y EL ENVEJECIMIENTO EN CONTACTO CON LÍAS FINAS DURANTE VARIOS MESES FACILITAN LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, UN PROCESO QUE SUAVIZA LA ACIDEZ DEL VINO Y APORTA MAYOR COMPLEJIDAD A SU SABOR.