



ACQUISTATO IL

"La Prata" Pinot Noir DOC 2017

2017

Complessità e piacevolezza



Svinando®

Vino caratterizzato da una bella longevità, questo La Prata, Piemonte DOC, esce un po' dagli schemi. Per una volta, infatti, la Bersano abbandona i vitigni tradizionali del territorio per sposare un elegante internazionale, il Pinot Noir, che certamente non fatica ad ambientarsi anche sulle verdi colline del Monferrato. Del resto è uno dei vitigni a bacca nera più pregiati al mondo, da cui nascono vini di grandissimo pregio e fascino. Molto esigente in termini di coltivazione, trova nella Cascina Prata di Bersano i terreni calcarei che predilige, unitamente ad un microclima, relativamente freddo, con buona escursione termica. Condizioni ideali, dunque, per dar vita a un grande vino. In Bersano, in particolare, si sceglie di terminare la sua lavorazione con una fase di maturazione in tonneau di rovere francese, che contribuisce a donargli complessità e piacevolezza. Colore rosso rubino, al naso il profumo si rivela piacevolmente ricco e intenso, con sentori di piccoli frutti rossi, ciliegie e more. Poi note finemente vanigliate e speziate. In bocca, invece, è armonico e ben bilanciato, con una buona struttura e un'ottima persistenza. Perfetto con piatti di terra saporiti, è il rosso da stappare in particolare se il menù prevede dei funghi e della selvaggina.

E' passato più di un secolo dalla fondazione dell'azienda Bersano. La data precisa è 1907, come orgogliosamente viene ricordato fin dalla home page del sito aziendale. Siamo a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Il vero punto di svolta, però, arriva solo qualche anno dopo, nel 1935, quando Arturo Bersano, uomo raro per intelligenza e cultura, avvocato per orgoglio di famiglia e vignaiolo per passione, prende il controllo della Cantina che fino ad allora era stata un'impresa a carattere familiare e che vendeva i propri vini solo in ambito regionale. La sua opera è ispirata al motto "se vuoi bere bene comprati un vigneto". Una filosofia che, da vero pioniere, seguirà per tutta la vita. Così nel tempo Bersano e dopo di lui le famiglie Massimelli e Soave, titolari della Casa Vinicola, hanno consolidato una imponente realtà di cascine. Qui, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono ancora oggi uve di qualità da cui nascono vini tipici della regione. Un'attenzione particolare viene da sempre riservata ai legni per l'invecchiamento, vero e proprio patrimonio aziendale. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e tonneau di rovere dove, complici la temperatura e l'umidità costanti, i vini maturano lentamente per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

La Vigna

Terreno	Argillo-limoso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	pinot noir
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: Acciaio. Affinamento: in tonneau di rovere francese
Sensazioni	armonico e ben bilanciato con buona struttura e ottima persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821