



ACQUISTATO IL .....

"Paisan" Nebbiolo d'Alba DOC 2022

2022

## Struttura e grande eleganza



Svinando

Un Nebbiolo d'Alba DOC, Paisan, proposto qui da Bersano. Un rosso del territorio che nasce da uve provenienti da vigneti dove il terreno calcareo con bella componente argillo-limosa, offre condizioni ideali per la maturazione di uve ricche di aromi. Contribuisce alla completa maturazione dei frutti anche il clima che qui è caratterizzato da inverni rigidi ed estati calde ma ventilate, con escursioni termiche importanti. Il Nebbiolo, autoctono del Piemonte, è conosciuto per la sua personalità decisa e il suo grande potenziale di invecchiamento. I grappoli sono raccolti manualmente in cassette nella seconda decade di ottobre, per essere subito sottoposti a una vinificazione accurata in vasche di acciaio a temperatura controllata. Si inizia con una fase di macerazione delle bucce per un periodo variabile, e la fermentazione alcolica. Ripetuti rimontaggi e ossigenazioni favoriscono una macerazione omogenea e una migliore complessità aromatica. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene svinato e posto a riposo con le fecce fini per favorire la fermentazione malolattica, che conferisce al vino morbidezza e piacevolezza. Segue un affinamento minimo di 12 mesi in grandi botti di rovere, che dona al vino complessità, eleganza e armonia. Il legno conferisce al Nebbiolo d'Alba DOC Paisan note speziate, tostate e vanigliate, che si integrano perfettamente con i profumi fruttati e balsamici tipici del vitigno. Un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia permette al vino di armonizzarsi e di raggiungere la sua piena espressione. Colore rosso intenso con riflessi granata, al naso rivela un profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco, liquirizia, viola, rosa canina e frutta cotta, come confettura di prugne e ciliegie. In bocca, rivela una bella struttura e una grande eleganza. I tannini sono ben amalgamati e regalano un sorso avvolgente e persistente. Ottimo con primi piatti elaborati, sposa bene risotti, brasati, arrostiti e 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, arrivo 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. In particolare, le grappe, le spezie, i cereali e i sottoboschi sono conservati e utilizzati per l'invecchiamento, favorendo la complessità aromatica 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** Calcareo con componente argillo-limosa

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Nebbiolo 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica. **AFFINAMENTO** Minimo 12 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi in bottiglia

**Sensazioni** Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco, liquirizia, viola, rosa canina e frutta cotta, come confettura di prugne e ciliegie. In bocca, rivela una bella struttura e una grande eleganza. I tannini sono ben amalgamati e regalano un sorso avvolgente e persistente.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821