ACQUISTATO IL .....

Arturo Pas Dosè Met Classico 66 mesi 2013

Intrigante Metodo Classico piemontese

Il suo nome, Artur.O, cela la natura di questo intrigante Metodo Classico. La "O" di Arturo (che è il nome del fondatore della cantina di Nizza Monferrato) può anche essere letta come uno "zero", a indicare il dosaggio super basso di questo spumante. Pas Dosè, questa bollicina metodo classico di Barsano è frutto di una elaborazione molto lunga. Nasce da uve di Pinot Nero vinificato in bianco e spumantizzato con una sosta sui lieviti di ben 66 mesi. Dunque ben oltre 5 anni! Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il perlage, fine e persistente, fa sì che la superficie del vino si ricopra di una bella spuma densa dopo essere stato versato. Al naso, poi, colpisce per i profumi intensi, con note caratteristiche di lievito e crosta di pane, poi vaniglia, agrumi e fiori bianchi. In bocca è fresco e sapido. Vino di bella struttura, gode di una piacevole persistenza. Perfetto come aperitivo, è la bollicina da servire a tutto pasto. Con antipasti importanti, anche di carne, come la battuta al coltello di fassona piemontese o il classico vitello tonnato della tradizione. Ma soprattutto è perfetto per accompagnare portate a base di pesce.

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. 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 tonneaux 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 sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosè
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	vitigno: pinot nero vinificato in bianco. vendemmia: fine agosto. presa di spuma: secondo il metodo classico. rifermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti di circa 66 mesi.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage: fine e persistente con spuma abbondante e cremosa. Profumo: intenso e aperto, con note caratteristiche di lievito e crosta di pane su vaniglia, agrumi e fiori bianchi. Gusto: fresco, sapido e ben definito, armonizzato da una struttura importante e una piacevole persistenza.

© 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