

Bersano

# BRISC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Acidificante derivante da succo d'uva

**Zona produttiva** Piemonte, Italia

**Vitigno** 100% Barbera, raccolta verde

**Vinificazione** In piena estate, quando l'uva cambia colore, la vite porta troppi grappoli. Se ne tolgono alcuni perché gli altri maturino meglio. Quei grappoli finivano a terra. Bersano raccoglie quelli di Barbera e li sprema subito. Nessuna fermentazione

**Gradazione alcolica** 0% Alc. /Vol.

**Formato** 750ml

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Trasparente.

**Profumo** Al naso da subito avvolgente con un grande corpo che fa esplodere sentori erbacei e fruttati.

**Sapore** Acidità netta e frutto verde, con una traccia di vino in chiusura.

**Utilizzo** In cucina: dà freschezza e lascia intatto il profumo del piatto. Si usa in dosi più alte del limone. Deglassa come un vino bianco, con più nerbo. Il piatto resta abbinabile al vino.

Al bar: Acidità senza agrumi: trasparente e sempre uguale. Il limone si sprema ogni giorno. Brisc si apre e si dosa. Dà corpo ai drink analcolici e low-ABV. Porta il vino nel bicchiere, senza alcol. Meno agrumi importati.



NIZZA MONFERRATO / PIEMONTE

**BERSANO**  
1907



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
PINOT NERO, CHARDONNAY,  
RUCHÉ, BRACHETTO, DOLCETTO,  
GRIGNOLINO, SAUVIGNON,  
MOSCATO, CORTESE

