



LE BERNE - VINO NOBILE

Bodega: Le Bèrne

Zona: Cervignano del Friuli

Variedades: Sangiovese y Colorino

Alc: 14 % Vol.

Viñedos:

La historia del Vino Nobile tiene su origen en una tradición vitivinícola centenaria, que ya en el siglo XVII vio a Nobile definido por Francesco Redi como "rey de todos los vinos" en su "Baco de Toscana". Obtuvo la DOCG en 1980 y hoy es considerado uno de los tintos italianos más prestigiosos.

Elaboración:

Maceración larga sobre los orujos con intensos remontados y bazuqueos iniciales, larga quietud estática en la fase final, temperatura controlada a un máximo de 30°C

Crianza: 24 meses en madera (60% en 25 hl de roble de Eslavonia, 40 % en barricas pequeñas de roble francés)

Crianza en botella: 6 meses mínimo

¿Qué esperar de este vino?

El Vino Nobile tiene un color rojo rubí bien concentrado, un aroma intenso con evidentes notas afrutadas y toques de bayas, cerezas y vainilla. En boca la entrada es plena y redonda, persistente con un discreto componente tánico.

ROPITEAU FRERES

13r, 13 Rue du 11 Novembre, 21190 Meursault, Francia



Maridajes:

Es clásico el maridaje con carnes rojas y blancas asadas y todos los quesos

Tª de servicio recomendada: 16-18°C

Ó CLUB DE VINOS

Le Bèrne se extiende en la zona de Cervignano sobre aproximadamente 21 hectáreas, 10 de ellas cultivadas con viñedos, 3 con olivares y el resto con tierras cultivables; Las tierras de viñedos son de origen Plioceno, con presencia de conchas y piedras, situadas sobre suaves colinas, a una altitud de 350 metros sobre el nivel del mar, óptima para la elaboración de vinos tintos estructurados. El nombre de la empresa Le Bèrne deriva de una palabra etrusca tardía, "Verna" o "Verena", que significa colina donde "invernar".



le Bèrne



La variedad de uva más importante entre las cultivadas es la Sangiovese, llamada Prugnolo Gentile en Montepulciano, base del Vino Nobile di Montepulciano DOCG y Rosso di Montepulciano DOC; otras vides cultivadas son Colorino y Mammolo, típicas de la zona e importantes para la producción de excelentes vinos, y Malvasia y Pulcinculo utilizadas para la elaboración de Vin Santo.