

Bersano veste di bianco la Barbera: nasce lo Spumante Brut 4 Sorelle

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Ottobre 2026



Bersano veste di bianco la Barbera e lancia lo Spumante Brut 4 Sorelle, prodotto con metodo Charmat lungo. La nuova bollicina completa la collezione dedicata alle sorelle Massimelli, oggi alla guida della casa fondata nel 1907, e si affianca ai Metodo Classico Arturo e al Brachetto d'Acqui Pallavicini, nel segno di una tradizione spumantistica lunga quasi settant'anni.

La Barbera cambia veste e diventa uno spumante bianco. È la novità con cui Bersano rinnova la linea 4 Sorelle, la collezione dedicata alle sorelle Massimelli, oggi alla guida della casa fondata nel 1907. Il nuovo Vino Spumante Brut 4 Sorelle nasce da uve Barbera vinificate in bianco e

spumantizzate con metodo Charmat lungo, e si affianca al Metodo Classico della collezione Arturo e al Brachetto d'Acqui Pallavicini.

Le bollicine sono nel DNA di Bersano da quasi settant'anni. Alla fine degli anni Cinquanta Arturo Bersano fu tra i primi a credere nel Brachetto vinificato in purezza, anche spumante. Nel 1983 arrivò la prima annata del Metodo Classico Brut che porta il suo nome. Oggi la casa di Nizza Monferrato ragiona come una start-up con 120 anni di storia alle spalle, affiancando alla tradizione nuove letture delle uve, con il Piemonte come riferimento e una proposta capace di accompagnare momenti diversi della tavola.

4 Sorelle: la Barbera di veste di bianco



La
Ba
rb
er
a,
ce
nt
ra
le
ne
ll
a
st
or
ia
di
Be
rs
an
o
e

ne
ll
a
vi
ti
co
lt
ur
a
de
l
Mo
nf
er
ra
to
,
tr
ov
a
ne
l
nu
ov
o
Vi
no
Sp
um
an
te
Br
ut
4
So
re
ll

e
un
'i
nt
er
pr
et
az
io
ne
in
bi
an
co
. Tr
ad
iz
io
na
lm
en
te
as
so
ci
at
o
ai
vi
ni
ro
ss
i,
il
vi
ti

gn
o
vi
en
e
qu
i
pr
op
os
to
in
ve
rs
io
ne
sp
um
an
te
,
at
tr
av
er
so
il
me
to
do
Ch
ar
ma
t
lu
ng
o.

Il
vi
no
pr
es
en
ta
un
co
lo
re
pa
gl
ie
ri
no
ch
ia
ro
,
pr
of
um
i
di
fi
or
i
bi
an
ch
i
e
fr
ut
ta
a

po
lp
a
bi
an
ca
e
un
so
rs
o
fr
es
co
e
sa
pi
do
,
so
st
en
ut
o
da
ll
a
ca
ra
tt
er
is
ti
ca
ac
id
it

à
de
ll
a
Ba
rb
er
a.
Un
a
pr
op
os
ta
pe
ns
at
a
pe
r
ac
co
mp
ag
na
re
mo
me
nt
i
di
ve
rs
i,
da
ll
'a

pe
ri
ti
vo
al
la
ta
vo
la
.

Con lo spumante la collezione sale a quattro vini: Barbera d'Asti DOCG, Piemonte DOC Sauvignon, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e il nuovo Brut. Quattro vini che rendono omaggio alle quattro sorelle Massimelli, con una proposta orientata all'immediatezza e alla versatilità degli abbinamenti.

«La Barbera ha un ruolo centrale nella nostra storia. Con questo spumante abbiamo voluto esplorarne un'espressione diversa, puntando sulla freschezza e sull'immediatezza. Le 4 Sorelle sono la nostra linea più giovane e questa bollicina ne interpreta lo spirito», afferma Federica Massimelli, amministratore delegato di Bersano.

Arturo: il Pinot Nero e il tempo del metodo classico

La
co
ll
ez
io
ne
Ar
tu
ro
è
il
Me
to
do
Cl
as
si
co
pi
em
on
te
se
di
Be
rs
an
o
da
ol
tr
e
qu
ar
an
t'
an



ni
.
Tr
e
Pi
no
t
Ne
ro
,
ri
fe
rm
en
ta
zi
on
e
in
bo
tt
ig
li
a
e
te
mp
i
di
ve
rs
i
su
i
li
ev
it

i,
pe
r
tr
e
ca
ra
tt
er
i
di
st
in
ti
.
Po
rt
a
il
no
me
di
Ar
tu
ro
Be
rs
an
o,
l'
uo
mo
ch
e
ha
da
to

al
la
ca
sa
la
su
a
fo
rm
a
e
il
su
o
sg
ua
rd
o.

Arturo Metodo Classico Brut, vinificato in bianco, riposa sui lieviti almeno 24 mesi. Pesca bianca e crosta di pane, sapidità e persistenza. Apre l'aperitivo e accompagna crudità di mare, crostacei e carni bianche fino alla fine del pasto.

Arturo Metodo Classico Brut Rosé affina sui lieviti almeno 24 mesi. La vinificazione in rosato gli conferisce un delicato colore rosa salmone con sfumature ramate. Il profilo fresco ed equilibrato, con richiami alla crosta di pane e alla vaniglia, si presta all'abbinamento con crostacei, piatti di pesce e formaggi di media stagionatura.

Arturo Metodo Classico Pas Dosé attende almeno 66 mesi sui lieviti. Il lungo affinamento e l'assenza di dosaggio definiscono uno spumante dal profilo complesso in cui agrumi, fiori bianchi e note tostate si intrecciano ad una bocca cremosa e sapida. È il vino della collezione nato per la grande tavola.

Pallavicini: la tradizione aromatica del Brachetto



Il
pe
rc
or
so
si
co
mp
le
ta
co
n
Pa
ll
av
ic
in
i
Br
ac
he
tt
o
d'
Ac
qu
i
DO
CG
Sp
um
an
te

,
me
to
do
Ch
ar
ma
t
da
uv
e
di
Mo
mb
ar
uz
zo
,
Ca
st
el
Bo
gl
io
ne
e
Ni
zz
a
Mo
nf
er
ra
to
.
È
il

vi
no
ch
e
le
ga
Be
rs
an
o
a
un
o
de
i
vi
ti
gn
i
pi
ù
ri
co
no
sc
ib
il
i
de
l
Pi
em
on
te
,
lo
st

es
so
in
cu
i
Ar
tu
ro
cr
ed
et
te
pe
r
pr
im
o
al
la
fi
ne
de
gl
i
an
ni
Ci
nq
ua
nt
a.

Rosso brillante, profumi di rosa e muschio, gusto dolce ed equilibrato, 7% di alcol. Accompagna pasticceria e frutta fresca e sorprende con piatti speziati e piccanti.

Punti chiave

1. **Nuovo Spumante Brut 4 Sorelle:** Barbera vinificata in bianco e spumantizzata con metodo Charmat lungo.
2. **La collezione sale a quattro vini:** Barbera d'Asti, Sauvignon, Ruchè e il nuovo Brut omaggiano le sorelle Massimelli.
3. **Profilo del Brut:** colore paglierino, fiori bianchi, frutta a polpa bianca e sorso fresco e sapido.
4. **Arturo Metodo Classico:** tre Pinot Nero con almeno 24 mesi sui lieviti, fino a 66 per il Pas Dosé.
5. **Pallavicini Brachetto d'Acqui DOCG:** spumante dolce, rosso brillante, 7% di alcol, ideale con pasticceria e frutta.