TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Baravantan

BIANCO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Moscato Bianco
Suolo: Originato dal disfacimento di profonde arenarie silicee miste a marna di sedimentazione marina
Estensione del vigneto: 6,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura a grappoli interi, defecazione statica e conservazione a bassa temperature e lentissima fermentazione spontanea a partire dalla primavera successiva. Travaso a un anno dalla vendemmia e termine della fermentazione. Imbottigliamento a due anni dalla vendemmia.
Solforosa totale: 30 mg/l
Zuccheri residui: 3 g/L
Bottiglie prodotte: 5.800

PRODUTTORE

BERA VITTORIO E FIGLI
Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

Il Baravantan di Bera è un vino bianco fresco, profumatissimo e dissetante. Una nuova versione dell'inimitabile moscato di Bera, questa volta a zero zuccheri residui. Stessa beva, stessa agilità, stessa morbidezza e stessa aromaticità per un finale sorprendentemente secco e vibrante che mette d'accordo tutti i palati.

QUANDO

Anche nella sua versione secca, il moscato di casa Bera è un vino passpartout. Il Baravantan è un campione di versatilità: a mezzogiorno con una fetta di prosciutto crudo, a pranzo e a cena insieme a piatti agrodolci e di stile orientaleggiante o all'aperitivo anche senza cibo ma in buona compagnia.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it