Bera e Basta!

DOLCE

INFO

Annata: 2022
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: 40 anni
Produzione media per ha: 55 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura della uve intere, sfecciatura e illimpidimento statico, a cui segue un periodo in cella refrigerata. Fermentazione spontanea, filtrazione e blocco della fermentazione prima dell'imbottigliamento.
Solforosa: n.d.
Zuccheri residui: 100 g/l
Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

BERA VITTORIO E FIGLI

Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

Il Bera e Basta! di Bera è un metodo ancestrale bianco, profumato, dalla bolla vivace e dolce. Un moscato dolce che viene dalla tradizione contadina delle colline di Canelli, rifermentato in bottiglia, vinoso e gastronomico.

QUANDO

Il Bera e Basta! di Bera è il vino adatto per brindare, per fare merenda mangiando una fetta di pane con un pezzo di formaggio, o accompagnare un pasto. Versatile e gastronomico, strizza l'occhio ai piatti orientali.

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