

Bianchdusèt



INFO

Annata: 2007

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Moscato Bianco

Suolo: Argilloso calcareo

Estensione del vigneto: 1,2 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Vendemmia 2007. Pressatura, decantazione statica, fermentazione spontanea durata per oltre due anni in vasca di cemento. Affinamento sottovela per 10 anni.

Solforosa totale: 50 mg/l

Bottiglie prodotte: 6.500

PRODUTTORE



BERA VITTORIO E FIGLI

Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

Il Bianchdusèt di Bera è un vino bianco ossidativo fresco e dissetante. Dall'annata 2007, un moscato aromatico, sapido e minerale rimasto sottovela per dieci anni. Il fratello minore dello storico Bianchdudui, il vin jaune piemontese ritrovato di Alessandra e Gianluigi.

QUANDO

Quando la domenica mattina vi risvegliate intorpiditi e non avete altri programmi che dedicarvi a voi stessi.

Dopo un caffè e una doccia, il Bianchduset è il vino che vi accompagnerà dall'aperitivo fino a cena, una coccola continua.

