Canelli (ex Moscato d'Asti)

DOLCE

INFO

Annate: 2024, 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: 40 anni
Produzione media per ha: 55 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura dolce, defecazione statica, fermentazione spontanea in autoclave, blocco della fermentazione e affinamento nello stesso contenitore.
Solforosa totale: 170 mg/l
Zuccheri residui: 140 g/l
Bottiglie prodotte: 40.000

PRODUTTORE

BERA VITTORIO E FIGLI
Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

Il Canelli di Bera è un vino bianco dolce frizzante proveniente dalla patria del Moscato d'Asti, che vi farà finalmente vedere il moscato da un'altra prospettiva. Un fuoriclasse profumatissimo e inebriante, dalla beva spiazzante e mai stucchevole, nonostante la dolcezza spiccata.

QUANDO

Che siate tipi da panettone o da pandoro, quando il Natale chiama, il Canelli di Bera risponde. La bottiglia che non può mancare sulla vostra tavola, l'unico esemplare della sua categoria che, nel caso vi dimenticaste una bottiglia in cantina, vi lascerà a bocca aperta anche a distanza di anni.

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