

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Canelli (ex Moscato d'Asti)



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 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 spizzante 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.

