Monferrato Dolcetto Bricco della Serra

ROSSO

INFO

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Dolcetto

Suolo: Marnoso calcareo e originato dal disfacimento di profonde arenarie silicee miste a marna di sedimentazione marina

Estensione del vigneto: 1,0 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 15 anni

Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 25 giorni in vasche di cemento da 50 hl. Affinamento negli stessi contenitori per 24 mesi.

Solforosa totale: 50 mg/l

Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE

BERA VITTORIO E FIGLI

Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

Il Monferrato Dolcetto Bricco della Serra di Bera è un vino gastronomico e sincero. Si presenta di buona potenza e mineralità, costellate da svariati frutti rossi. Dotato di morbidezza, semplicità e grande equilibrio è il vino ideale da accompagnare ad un pasto ricco.

QUANDO

Quando decidete di fare una vacanza in tenda, con un gruppo di amici, non dimenticatevi che il Monferrato Dolcetto Bricco della Serra è il miglior compagno di viaggio per rallegrare le vostre serate al chiaro di luna con delle costine di agnello cotte alla brace.

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

web version on
www.triplea.it