Ninet

ROSSO

INFO

Annate: 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
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: 4.000
Età media del vigneto: 3 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 15 giorni. Affinamento sui lieviti in vasche di cemento per 6 mesi. Non filtrato.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

BERA VITTORIO E FIGLI
Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

Il Ninet di Bera è un nebbiolo da vigne giovani vinificato in cemento. Fresco, scorrevole e di grande beva, un vino solare, dal sorso lungo, che gioca tra l'esuberanza del frutto e la tensione propria del vitigno.

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