

## Sarvanét



### INFO

**Annate:** 2019, 2020

**Formato:** 75 cl

**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:** 0,8 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità ceppi per ha:** 4.500

**Età media del vigneto:** 40 anni

**Produzione media per ha:** 52 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 15 giorni in vasche di cemento da 50 hl. Affinamento negli stessi contenitori.

**Solforosa totale:** 30 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 5.600

### PRODUTTORE



#### **BERA VITTORIO E FIGLI**

Alessandra e Gianluigi Bera

### PERCHÉ

Il Sarvanét di Bera è un vino rosso fresco, genuino e croccante. Di grande immediatezza e facilità di beva, il Sarvanét si muove agile e delicato in bocca, tra frutta fresca e un tannino fine che invogliano al sorso successivo.

### QUANDO

Quando in agosto si muore dal caldo, ma non sapete frenare la vostra passione per i rossi, mettete una bottiglia di Sarvanét in frigo per il pranzo domenicale con gli amici. Un primo calice freddo per rinfrescarsi, il secondo fresco per accompagnare una panzanella toscana. Per il terzo dovrete aprire un'altra bottiglia.

