

La ferme familiale Bera, se trouve dans le Piémont, dans la région des Langhe entre Alba et Asti, proche de Barbaresco. Ici, la vie à la campagne est liée à la tradition viticole qui remonte à plusieurs siècles dans la famille Bera. A la fin des années 1970 ils ont commencé à produire des vins à mettre en bouteille. La philosophie a toujours été de respecter la tradition du territoire et les pratiques ancestrales de fabrication, avec passion et en privilégiant la qualité.



100 % Barbera



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épannage. sélection de raisin rigoureuse. Rendement de 40 hl/ha. Sols : Argile calcaire et sable. Age Vignes : 40 ans

13,5 %



75 cl



Raisins passés dans le fermenteur et le broyeur, puis fermentés pendant une semaine à 25/30 ° C. Après soutirage et décantation, le vin est mis en cuve jusqu'à l'été. Entre temps, la fermentation malolactique est en cours.



Elevé en cuve inox durant 9 à 10 mois puis vieillissement 6 mois minimum en bouteille



Couleur : Rouge rubis intense avec des reflets grenats.

Au nez :

Parfum fruité et de caractère.

En bouche : Il est assez acidulé et a une bonne structure. Chaud et sec avec une longue finale.

Accords Mets/Vin :

Convient à de nombreux types de cuisine, notamment les entrées, la viande rôtie et le fromage vieilli. Les Pizzas.

Taux de sucre : 2 grs/l



Servir entre 17 et 18°.



Garde 2 – 5 ans

