

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 % Nebbiolo



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Vendange manuelle, sélection de raisin rigoureuse.
Rendement de 42 hl/ha.
Sols : Argile et riche en calcaire
Age Vignes : 40 ans

15 %



75 cl



Début octobre les raisins arrivent au chaix, passés au tamiseur, broyés et fermentés pendant 2 semaines.



À la fin de la fermentation malolactique (seconde fermentation ayant lieu après la fermentation alcoolique) le vin est vieilli en cave pendant 24 mois en foudre, puis mis en bouteille.



Couleur : Rouge grenat brillant, se pare de reflets orangés avec le temps

Au nez : Il dégage des parfums éthérés et épicés, très persistant, avec de légères notes de vanille, de cacao, de café, de réglisse et des notes de truffe.

En bouche : il a un bouquet élégant, un vin corsé bien équilibré avec une longue finale.

Accords Mets/Vin :

Excellent avec Viandes rouges, gibiers et fromages vieillis.

Taux de sucre : 2 gr/l



Servir entre 17 et 18°.



Garde 15 ans

