Rouge Culture raisonnée

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 à toujours été de respecter la tradition du territoire et les pratiques ancestrales de fabrication, avec passion et en privilégiant la qualité.

100 % Dolcetto

13 %

75 cl

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

Raisins égrappés, le moût est fermenté avec la peau en macération courte, puis fermentation malolactique. Le vin est décanté à plusieurs reprises pour favoriser la clarification et la séparation des lies.

Elevé en cuve inox. Puis mis en bouteille au printemps afin de préserver au maximum les caractéristiques de fraîcheur et typiques de cette vinosité.

Couleur : Rouge rubis avec des reflets violacés et mûres
Au nez : Parfum vineux, agréable et caractéristique à ce cépage. Des fragrances fruitées intenses qui rappellent la cerise.
En bouche : Son goût sec et harmonieux, avec une bonne acidité et une finale agréablement acidulée
Accords Mets/Vin :
Vin de tous les jours avec tous types de plats, hors-d'œuvre, pâtes fraîches, viandes, pizzas. Avec les fromages piémontais. de la charcuterie pour une collation rapide avec des amis.
Taux de sucre : 2 gr/l

Servir entre 17 et 18°.

Garde 2 – 5 ans

ARTS DU VIN
UN MONDE DE CULTURES

ARTS DU VIN
819-314-8350
info@artsduvin.com

ARTS DU VIN inc.
1805 Av du Marais Ombragé # 102
Drummondville QUEBEC
J2C-0B5 CANADA