

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 % Moscato



Culture raisonnée, Vendange manuelle à température basse pour garder toute la fraîcheur et les arômes, sélection de raisin rigoureuse.

Rendement de 45 hl/ha.

Sols : Argile

Age Vignes : 45 ans

5 %



75 cl



Grappes immédiatement pressés.

Après une courte fermentation et la prise de mousse, vinification en

cuves inox thermorégulée. La

fermentation est arrêtée au froid, vin mis en bouteille pour terminer

sa fermentation puis vieillissement



Couleur : Rouge rubis intense avec des reflets grenats.

Au nez : Arômes intenses et parfumés de glycine et de pêche, de sauge et de citron. Arôme riche qui garde le parfum du raisin Moscato, mélangé avec un léger parfum de levure et de fleurs.

En bouche : Saveur douce, fraîche et délicate, stimulante grâce au perlage fin. charmant goût sucré harmonieusement équilibré avec une acidité et un pourcentage modéré d'alcool, éclairé par une mousse délicate.

Accords Mets/Vin : Tous les types de desserts, de pâtisseries, à l'apéritif, à tout moment de la journée.

Taux de sucre : 10 gr/l



Servir entre 6 et 8°.



Garde 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

