MOSCATO D'ASTI

2019 · Blanc · Italie / Piémont

Producteur : Bera Vittorio e figli
Couleur : Blanc

Appellation : Moscato d'Asti
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Vittorio, Alessandra et Gian-Luigi BERA
Géologie du sol : Marne, calcaire. Vignobles en haute colline, climat idéal pour la culture du Moscato.
Superficie : 10 hectares.
Encépagement : Moscato (100%)
Âge moyen des vignes : 20 ans.

Vinification : Pressurage doux. Caractère pétillant par fermentation naturelle en cuves.

Accord vin et mets : Idèal à l'apéritif ou comme vin de dessert. Génial avec les fromages de chèvre affinés et les bleues. Servir frais.

Le domaine :

Vittorio Bera est le premier vigneron à avoir commercialisé son Moscato d'Asti dans la commune de Canelli, dans le Piémont, l'épicentre de cette prestigieuse appellation. Il gère cette petite entreprise familiale (il est notamment secondé par sa fille Alessandra) d'une manière rigoureuse, sur des vignobles qui sont de véritables écosystèmes vivants. Les interventions y sont réduites au minimum, et la culture bio y règne depuis 40 ans, bien avant qu'elle ne soit à la mode. Le domaine a la certification bio de l'ICEA depuis 2001. Ce Moscato d'Asti est une dentelle fraîche et raffinée, avec un léger perlant (frizzante).

Revue de presse :