



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 : Idéal 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 :

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf* 2021, Jan 2021

Alessandra et Gianluigi Bera portent le moscato d'Asti à un degré de complexité qui a peu d'égal dans la commune de Canelli. Septique? Goûtez ce 2019. Une délicieuse friandise effervescente dont la rondeur, en parfaite harmonie avec l'acidité, exerce un charme instantané. Léger en alcool (5,5%), mais haut en texture et en saveurs, il embaume la fleur d'oranger, les abricots et le jasmin. Vraiment, je peux difficilement imaginer un meilleur vin pour accompagner un brunch ou une douceur aux fruits jaunes.

Karyne Duplessis Piché, *La Presse*, Oct 2020

MEILLEUR QUE DES BONBONS

À l'Halloween, les enfants ont le droit de manger des bonbons à volonté. Alors pourquoi ne pas gâter les parents avec un vin sucré ? Ce moscato d'Asti est tout indiqué pour l'occasion. Il est produit par la famille Bera, établie dans la commune de Canelli, dans le Piémont. Il s'ouvre sur des parfums classiques de fleurs d'oranger, de pêche et de rose. En bouche, de discrètes bulles apportent de la fraîcheur à la texture mielleuse et aux saveurs fruitées. Ce vin se déguste au dessert, mais si la bouteille n'est pas terminée, elle sera aussi délicieuse avec une omelette au fromage et une salade de fruits le lendemain au brunch.

https://plus.lapresse.ca/screens/4ffcbe30-2d3c-472c-b4de-c29f35abc3ae__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2019

Le moscato de la famille Bera se spécialise dans l'élaboration de cette spécialité piémontaise. Ce spumante est tout léger en alcool et il ne pèse pas lourd en bouche, malgré son onctuosité et sa richesse. Un très bel équilibre entre les acides, le sucre et la structure lui confère un profil harmonieux et sa finale aux arômes de fleur d'oranger, de mandarine et de jasmin appelle un autre verre... Délicieux!

<https://www.journaldemontreal.com/2019/12/06/des-bulles-qui-sauront-vous-plaire>