



**Producteur :** Bera Vittorio e figli

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 35.80 \$

---

**Appellation :** Dolcetto Monferatto

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Piémont

**Nom du propriétaire :** Vittorio, Alessandra et Gian-Luigi  
BERA

**Géologie du sol :** Argilo calcaire

**Âge moyen des vignes :** 50

---

**Vinification :** Longue macération en cuve de béton émaillé,  
non levuré.

**Élevage :** Non filtré et non stabilisé à froid.

---

**Aspect visuel :** grenat

**Aspect gustatif :** Gourmand et simple, réelle fraîcheur,  
pointe acidulée.

**Aspect olfactif :** Crème de mûre et ronce

---

---

### 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.