



Producteur : Bera Vittorio e figli

Couleur : Blanc

Appellation : vino da tavola

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Géologie du sol : Calcaire et marne de sédimentation marine

Superficie : 45 hl

Encépagement : Sauvignon Blanc (30%), Arneis (30%), Cortese (30%) et Vermentino (10%)

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vinification : Pressurage des raisins non égrappés, fermentation spontanée en cuves inox et élevage sur lies fines. Mise en bouteille avec 10 g/l de sucre résiduel. Pas de filtration. Pétillant par fin de fermentation en bouteille.

Élevage : Guyot

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2022

Cette petite bombe aromatique fruitée à base de sauvignon, de cortese, de vermentino et d'arneis a tout pour faire vibrer ces coeurs de tourtereaux qui auraient trouvé l'âme soeur. Un vin nature à peine frisant (légèrement carbonique), ample et empreint d'une pointe de douceur résiduelle, dans ce style enjoué et épuré des blancs d'Asti, mais avec nettement moins de CO2 à la clé. Un vin très original (apéritif ou dessert) qui sera du plus bel effet sur une croustade aux pommes ou un nougat glacé.

Arcese 2020, Bera Vittorio E Figli, Piémont, Italie (29,35\$ – 14039301).

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/672819/quand-on-n-a-que-l-amour>