



Producteur : Bera Vittorio e figli

Couleur : Rouge

Appellation : Vino rosso

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Encépagement : Dolcetto (100%)

Vinification : 1 an sur lies en cuve de béton

Élevage : En cuve béton

Aspect gustatif : Un rouge pétant de fruits, très gourmand et aux arômes de bleuet et de violette qui, pour une fois, ne dépasse pas les 12,5 degrés d'alcool. Une jolie trame et des tannins fins et soyeux, facile et élégant! À déguster entre amis, accompagné de vos plats et entrées favoris.

Conservation : 3 à 5 ans

Le domaine :

Luigi Bera, assisté de sa soeur Alessandra gèrent cette petite entreprise familiale 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 et bien avant qu'elle ne soit à la mode. Le domaine a la certification bio de l'ICEA depuis 2001.