CANELLI MOSCATO

2021 · Blanc · Italie / Piémont

Producteur : Bera Vittorio e figli
Couleur : Blanc

Appellation : Canelli DOCG
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.

Aspect visuel : Jauen paille.
Aspect gustatif : Belle structure : il s'étire avec élégance, démontrant une belle composante sucrée, une colonne vertébrale acide et une texture savoureuse. Très persistant, fin et équilibré.
Aspect olfactif : Notes élégantes de petites fleurs blanches, de fruits à chair blanche (pêche blanche) et d'agrumes délicats avec des nuances minérales.

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 :

Natalie Richard, La Tribune, Oct 2023

C'est le moment de l'année pour se laisser tomber dans les pommes et se régaler de leur fraîcheur. Sucrées ou salées, on peut réaliser tellement de recettes pour célébrer la pomme! De l'entrée au dessert, voici quelques suggestions d'accords qui donnent faim.
Bera Canelli Moscato d'Asti 2021 [...] – 13913440 – 5,5% - 140 g/l – nature, bio
Le vin par excellence pour accompagner une croustade ou une tarte aux pommes à l'heure du goûter, pour le dessert, ou même au brunch. Le Moscato d'Asti est un vin doux du Piémont, très peu alcoolisé et produit à partir du cépage muscat. Celui-ci de la famille Bera est particulièrement exquis et complexe avec ses notes de fleur d'oranger, de pêche blanche, de lavande et de gelée de pétale de rose. Sa douce effervescence crémeuse atténue l'impression de sucrosité, dans un équilibre savoureux. À servir bien frais.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/10/26/a-deguster-pendant-la-saison-des-pommes-J5XHLRGEMFFUTBGCXHSX6O35G4/

Véronique Rivest, La Presse, Jul 2023

On associe le Piémont au cépage nebbiolo. [...] Cependant, le Moscato d'Asti, lui, est d'une qualité moyenne nettement supérieure et d'un charme fou! Le muscat donne des vins le plus souvent très sucrés. Le Moscato d'Asti est sucré, mais plutôt de demi-sec. Sa délicate effervescence contribue à atténuer sa sucrosité. C'est une explosion d'arômes au nez, avec des notes de fleurs et de raisins frais. En bouche, c'est léger, frais, juteux, et tellement réjouissant. Vin de dessert par excellence pour journées chaudes, pour accompagner des fraises ou des pêches fraîches. Évitez les desserts très sucrés!

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-07-22/les-vins-de-la-semaine.php