



Producteur : Bera Vittorio e figli

SAQ (CCNP) : 13913440

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 23.35 \$

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 : 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 :

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-J5XHLLRGEMFFUTBGCXHSX6O35G4/>

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>

Natalie Richard, La Tribune, Oct 2022

Une douceur à s'offrir pour le brunch du dimanche ou simplement pour une pause d'après-midi, avec une petite tarte aux abricots ou votre dessert préféré, tout juste sorti de la pâtisserie. Allez, on se gâte avec cette friandise vinicole qui ne peut mieux représenter le savoir-faire du Piémont en termes de Moscato d'Asti. Si vous n'êtes pas familier avec le moscato, pensez fleur d'oranger, abricot, une douce effervescence, léger en alcool et haut en saveurs.

<https://www.latribune.ca/2022/10/06/six-suggestions-pour-l'action-de-grace-eceaa640869cf5026ca69009e42be7fd>

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>