



**Producteur :** Bera Vittorio e figli

**SAQ (CCNP) :** 14039301

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 29.45 \$

---

**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 :** Arneis (30%), Cortese (30%), Sauvignon Blanc (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>