



Producteur : Bera Vittorio e figli

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Appellation : vino da tavola

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Nom du propriétaire : Alessendra & Luigi Bera

Géologie du sol : marno-calcaire, originaire de sédimentations marines

Encépagement : Nebbiolo (100%)

Âge moyen des vignes : 3 ans

Vinification : fermentation spontanée avec levures naturelles. Pigeage et macération sur les peaux pendant 15 jours.

Élevage : Élevage sur lies fines en cuve de ciment et mise en bouteille 6 mois plus tard. Non filtré

Aspect visuel : rouge clair

Aspect gustatif : bouche tendre et fine

Aspect olfactif : parfumé de fleurs et d'épices

Accord vin et mets : Poulet rôti

Conservation : 3 ans

Le domaine :

Nouveau venu dans la gamme des Bera, ce nebbiolo détonne dans la gamme de par une finesse qui s'éloigne du style plus riche et plein auquel nous a habitué le domaine. Une cuvée à ne pas manquer pour apprécier toutes les subtilités aromatiques sans la charge tannique et le boisé des vins d'appellation plus prestigieuses voisines au Piémont,