



Producteur : Bera Vittorio e figli

SAQ (CCNP) : 13913440

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 24.85 \$

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.

Âge moyen des vignes : 20 ans.

Vinification : Pressurage doux. Caractère pétillant par fermentation naturelle en cuves.

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 :

Nadia Fournier et Patrick Désy, *Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins*, Apr 2025

Oubliez les mimosas pour le brunch pascal! Vous vous régalez davantage avec le délicieux Moscato d'Asti de la famille Bera. Alessandra et Gianluigi Bera portent cette spécialité piémontaise à un degré de complexité sans égal sur la commune de Canelli. Le nez est invitant, et l'attaque en bouche gourmande donne envie de croquer une grappe de raisins muscats à pleines dents. Une délicieuse friandise effervescente légère en alcool, mais haute en saveurs de fleurs d'oranger, de poire et de pomme bien mûre. La sucrosité fait corps avec l'acidité, et le vin laisse en bouche une impression irrésistible de plénitude. À

savourer en soi, comme un dessert liquide, ou en accompagnement d'un gâteau aux carottes.

<https://www.journaldemontreal.com/2025/04/19/repas-de-paques-10-suggestions-de-bouteilles-dont-un-cidre-qui-se-marieront-bien-avec-ce-qui-sera-servi-a-paques>

Karyne Duplessis Piché, Ici Radio-Canada - Chronique vin | Quatre mousseux pour le repas, Apr 2025

Pop! Contrairement à ce qu'on pense, le vin effervescent n'est pas réservé à l'apéritif. Avec le dessert: la fleur d'oranger, la rose et les fruits jaunes parfument le verre. Ces arômes sont aussi présents en bouche où les bulles subtiles ajoutent de l'éclat à ce vin doux.

Malgré le taux de sucre élevé, le vin conserve beaucoup de fraîcheur, signature de la famille Bera. Celle-ci est installée à 25 kilomètres au sud d'Asti, à Canelli, depuis 267 ans.

Les Bera sont également des pionniers de l'agriculture biologique dans la région. Les bulles subtiles s'agencent avec une tarte aux poires et à l'érable ou une salade de fruits. Tandis que son taux d'alcool bas, à 6 %, permet de le servir aussi au brunch avec des fromages.

<https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/c-est-encore-mieux-l-apres-midi/segments/rattrapage/2037127/chronique-vin-avec-karyne-duplessis-piche-quatre-vins-mousseux-pour-repas>

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-J5XHLRGEMFFUTBGXHSX6035G4/>

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>