

Azienda Agricola **BERA**

Langhe Rosso DOC

ITALY

SASSISTO

Rouge

Culture raisonnée

La ferme familiale Bera, se trouve dans le Piémont, dans la région des Langhe entre Alba et Asti, proche de Barbaresco. Ici, la vie à la campagne est liée à la tradition viticole qui remonte à plusieurs siècles dans la famille Bera. A la fin des années 1970 ils ont commencé à produire des vins à mettre en bouteille. La philosophie a toujours été de respecter la tradition du territoire et les pratiques ancestrales de fabrication, avec passion et en privilégiant la qualité.



70 % Barbera
20 % Nebbiolo
10 % Merlot

14,5 %



75 cl



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage. sélection de raisin rigoureuse. Rendement de 38 hl/ha.
Sols : Argile
Age Vignes : 40 ans



Raisins égrappés puis fermentés pendant une semaine à une température de 25-30 ° C.



À la fin de la fermentation malolactique (seconde fermentation ayant lieu après la fermentation alcoolique) le vin est vieilli en cave pendant au moins 24 mois en foudre, puis mis en bouteille.



Couleur : Rouge rubis intense et brillant aux reflets grenat.

Au nez : Son parfum est très fin, intense, plein de fruits mûrs et d'épices douces,

En bouche : Vin soyeux, velouté, bien équilibré et structuré.

Accords Mets/Vin :

Excellent avec de la viande rouge braisée, du salami, des charcuteries, du petit gibier.

Taux de sucre : 2 gr/l



Servir entre 17 et 18°.



Garde 2 – 5 ans



ARTS DU VIN

UN MONDE DE CULTURES

ARTS DU VIN
819-314-8350
info@artsduvin.com

ARTS DU VIN inc.
1805 Av du Marais Ombragé # 102
Drummondville QUEBEC
J2C-0B5 CANADA