

Bera Pierluigi-Moscato d'Asti, DOCG

Het wijnhuis:

Het wijnhuis Bera Pierluigi Azienda Agricola is gevestigd in het plaatsje Trezzo Tinella in de provincie Cuneo (Piemonte). De wijngaarden van Bera liggen in Treisa. De wijngaard Vigna Bastianot heeft een oppervlakte van 3800 m² en ligt op een hoogte van 520 tot 540 meter, Vigna della Gasier heeft een oppervlakte van 5200 m² en ligt op een hoogte van 415 tot 440 meter. Bastianot is aangeplant in 1950 en Gasier in 1977. De zanderige bodem is rijk aan kalksteen.

Bera Pierluigi probeert het milieu zoveel mogelijk te zien en hanteert een low-impact strategie bij het verzorgen van wijngaarden. Pierluigi is zelf vinoloog.

Productiebeschrijving:

De oogst vindt meestal in de eerste helft van september plaats. Er wordt handmatig geplukt en de druiven worden zorgvuldig geselecteerd. In kratjes gaan de druiven naar de cantina. De druiven worden zacht geperst en de pitjes worden verwijderd. Het sap wordt tijdelijk in stalen tanks op een temperatuur van -2°C bewaard. Gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 15°/16°C. De wijn wordt gefilterd en botteling vindt plaats onder druk.

Smaak:

Intens, perzik, banaan, peer en witte bloemen.

Bouquet:

Intens, aroma's zoals citroen, ananas en salie.

Kleur:

Strogeel met een groenig zweem

Serveertips:

Bij gebak, hazelnoot taart of op zichzelf als aperitief. Bewaar de fles rechtop!



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Piemonte
Naam:	Bera Pierluigi
Plaats:	Trezzo Tinella
Methode:	conventional

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend dessert
Jaartal:	2008
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	5%
Druiven:	100% Moscato bianco di Canelli
Leeftijd stoken:	nb
Bewaren:	Jong consumeren.
Beste temperatuur:	10°-12°C.