



## Bera Pierluigi-Moscato d'Asti 2011, DOCG

(31A)

### Het wijnhuis:

Het wijnhuis Bera Pierluigi Azienda Agricola is gevestigd in het plaatsje Trezzo Tinella in de provincie Cuneo (Piemonte). In 1930 werd het landgoed aangekocht door de vader van Giovanni. Giovanni en zijn vrouw Francia kregen 4 kinderen, Marinella, Marisa, Pierluigi en Flavio. In de loop der jaren werden de wijngaarden aangelegd. De wijngaarden van Bera liggen in Treisa, heel strategisch ingeklemd tussen het hogere Langhe gebied, Barbaresco Langhe en Moscato Langhe. De stokken zijn tussen de 10 en 50 jaar oud. De wijngaard Vigna Bastianot heeft een oppervlakte van 3800 m<sup>2</sup> en ligt op een hoogte van 520 tot 540 meter, Vigna della Gasier heeft een oppervlakte van 5200 m<sup>2</sup> 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. Flavio is Bera's enoloog. 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 gemeenschappelijke cantina van Bera en een aantal andere kleine bedrijven in het gebied. De druiven worden zacht geperst en de pitjes worden verwijderd. Het sap wordt opgeslagen in een tank en bij een temperatuur van -2°C bewaard. Bera heeft één gistingstank (autoclaven) in de gemeenschappelijke cantina en kan niet de volledige hoeveelheid sap verwerken tot Moscato d'Asti dus maakt hij meestal 3 x een afgepaste hoeveelheid. De eerste vaak in september, de 2e voor de kerst en de 3e een paar maanden later. De gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 15°/16° C. Als een alcoholpercentage van 5% is bereikt, wordt de wijn gekoeld zodat de gisting stopt. De wijn wordt door 2 filters gefilterd (1 micron en 1/2 micron) zodat de laatste gistcellen worden verwijderd. De botteling vindt plaats onder druk. Het totale proces van sap tot gebottelde Moscato d'Asti duurt niet langer dan een maand.

### 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 (CN)
Jaarlijkse productie wijngaard:	5000
Oppervlakte wijngaard:	10
Methode:	natuurlijk
Enoloog:	Flavio Bera

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend dessert
Aantal fl. p/jr.:	6000
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	5
Druiven:	100% Moscato bianco di Canelli
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	Jong consumeren.
Beste temperatuur:	10°-12°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	140-150 g/lt.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)