

Bera Pierluigi-Dolcetto d'Alba, DOC

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 Franca 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 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. Flavio is Bera's enoloog. Pierluigi is zelf vinoloog.

Productiebeschrijving:

De oogsttijd wordt zeer nauwkeurig vastgesteld opdat de samenstelling van de druiven optimaal is. Meestal laatste week van september. De druiven worden zorgvuldig geselecteerd. De druiven worden in kleine kratjes verzameld en rusten 3 dagen op een beschut plekje. Hierdoor worden de natuurlijke enzymen in de druivenschil geactiveerd. Dit stimuleert de extractie van de anthocyanen en polyfenolen. De druiven worden ontschild. Fermentatie vindt plaats met natuurlijke gist bij een gecontroleerde temperatuur van 30 tot 32°C in stalen tanks. De maceratie duurt 7-8 days. De hoed wordt regelmatig met de hand onmlaag geduwd. Rijping vindt plaats op staal en grote gebruikte houten vaten (50/50) gedurende 9 maanden. De wijn wordt regelmatig overgetapt. Geklaard wordt met bentoniet and gelatine. Gebotteld wordt in augustus.

Smaak:

Robuust en complex, ondersteund door de tannines, licht zuurtje, lange finale, zacht bittertje.

Bouquet:

Complex met aromas van kersen en bloemen, stevig geblend met minerale tonen. Hints van leer en mos. Na enkele minuten opent een rijp parfum van rijp rood fruit zoals pruim en zwarte bes.

Kleur:

Intens robijnrood, met paarse gloed.

Serveertips:

Heel fraai ter begeleiding van rood vlees, pastaschotels met ragout sausen en zachte kazen zoals robiola, tome en caciotta.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Piemonte
Naam:	Bera Pierluigi
Plaats:	Trezzo Tinella
Jaarlijkse productie wijngaard:	5000
Oppervlakte wijngaard:	10
Methode:	natural

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Jaartal:	2007
Aantal fl. p/jr.:	6000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	14%
Druiven:	100% Dolcetto
Leeftijd stokken:	25 jaar.
Bewaren:	3-5 jaar.
Beste temperatuur:	16-18°C.