



Alta Langa DOCG

Metodo Classico Millesimato 2018

Bera Brut

L'eleganza di un territorio espresso in un Metodo Classico Millesimato che affonda le sue radici nella storica tradizione spumantistica piemontese.

Composto da Uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate sulle colline di Langa, con un affinamento minimo di 50 mesi sui lieviti che dona all'olfatto note complesse di crosta di pane in un bouquet classico, ampio e persistente. Al gusto Gradevolmente secco, ricco, lunga la sua persistenza, sapido, rallegra il bicchiere con un finissimo perlage.



Composizione terreno: terreno in prevalenza argilloso.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Densità Ceppi: circa 4800 ceppi per ettaro.

Vendemmia: avviene nel periodo di fine agosto/inizio settembre. Le uve di Chardonnay e pinot nero dopo un'attenta cernita manuale in vigneto vengono vendemmiate in cassette forate per garantire la massima integrità dei grappoli durante il trasporto in cantina. La pressatura soffice dei grappoli, avviene per carico diretto dell'uva intera all'interno delle presse dopo aver subito una seconda cernita manuale.

Vinificazione e presa di spuma: successivamente alla pressatura, con l'ottenimento del "mosto fiore" e il suo successivo illimpidimento si dà avvio alla prima fermentazione che avviene in tini di acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il "vino base" verrà conservato sulle fecce fini in "Battonage" e solo nella primavera successiva avverrà la presa di spuma. Dopo la creazione delle cuvée con vini base provenienti dalla stessa vendemmia si procederà alla fase di tiraggio, imbottigliamento, dando così avvio alla presa di spuma secondo metodo classico tradizionale di rifermentazione in bottiglia. Successivamente ad un lungo periodo di affinamento del vino a contatto con i lieviti in locali termocondizionati avverrà la fase di "remuage" su pupitres e il successivo "degorgement à la glace".

Denominazione: Alta Langa DOCG

Vitigno: Chardonnay e Pinot nero

Colore: giallo non troppo carico.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: la crosta di pane e il lievito si sommano ai profumi primari dello chardonnay attenuati dall'invecchiamento e dalla rifermentazione.

Gusto: fine, delicato, intenso; si sente la corposità del pinot insieme alla maggior delicatezza e acidità dello chardonnay.

Abbinamenti gastronomici: ideale per aperitivi, e il tutto pasto.

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it