



D.O.C.G. Moscato d'Asti *2007* *Bera Vittorio E Figli*

Caractéristiques

Région :	Italie Piémont
Appellation :	D.O.C.G. Moscato d'Asti
Encépagement :	100% Moscato Bianco di Canelli
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire
Situation :	En colline, diverses expositions
Production moyenne:	35000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Moût de raisin conservé en chambre froide et mis en phase de fermentation à la demande.
Sucres résiduels:	150 g/l
Elevage :	Fermentation jusqu'à 5,5° d'alcool et à nouveau refroidissement pour bloquer la fermentation. Mise en bouteille et léger sulfitage à la mise.
Vinificateur :	Luigi Bera
Propriétaire :	Famille Bera

Analyse

Visuel :	Robe jaune or
Olfactif :	Le nez explose d'arômes muscatés et de raisin fraîchement fermenté. La figue, le raisin de Corinthe et l'abricot complètent ce nez très intense.
Gustatif :	La bouche est d'une richesse hors norme pour un Moscato d'Asti. On est envahi par la sucrosité. Heureusement, les fines bulles sont là pour apporter de la fraîcheur au vin. La finale est agréable.
Global :	Cette curiosité locale a le don de faire plier les dames qui y trouvent toujours quelque chose de plaisant. On les comprend! Ce Moscato est vraiment haut de gamme, rien à voir avec la majorité des vins que l'on trouve sur le marché.

Dix-verres

Apogée :	A boire dans sa jeunesse, mais peut se garder
Prix estimé à ce jour :	49.30 € TTC – Tarif Club: 17.70 € TTC
Accords mets - vin :	Apéritif, fromages de chèvre corsés, bleus
Service :	Servir à 9°C