

## Bera Valter

# Bera Brut – Alta Langa



L'eleganza di un grande metodo classico che rimane ben 4 anni sui lieviti, esalta le uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate sulle colline di Langa. La lunga permanenza sulle fecce lascia note di crosta di pane in un bouquet complesso, ampio e persistente. Gradevolmente secco, lungo, sapido, rallegra il bicchiere con un perlage finissimo e persistente. Vino da aperitivo e da tutto pasto.

**Esposizione vigneti:** est, nord-est.

**Composizione terreno:** terreno in prevalenza argilloso.

**Densità Ceppi:** circa 4800 ceppi per ettaro.

**Tipo di allevamento:** Gouyot.

**Vendemmia:** fine agosto. Le uve sono raccolte in cassette e pressate direttamente con spremitura soffice.

**Vinificazione:** Il mosto viene fatto fermentare parte in acciaio e in percentuale minore, 10%, in barriques. Nella primavera successiva si prepara il vino base per la rifermentazione in bottiglia con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero per la presa di spuma. Si imbottiglia e le bottiglie vengono poi messe in luogo fresco dove avverrà la rifermentazione e la presa di spuma; successivamente vengono lasciate a riposo sui lieviti per almeno 4 anni, dopodiché vengono trasferite sulle pupitre dove verranno girate secondo tradizionale processo per circa 30/40 giorni al fine di ottenere l'illimpidimento dello spumante e la separazione del naturale sedimento sul tappo delle bottiglie. Verrà poi sboccato ("degorgement") e ritappato.

### Scheda organolettica

**Denominazione:** ALTA LANGA DOCG.

**Vitigno:** chardonnay (70%) e pinot nero (30%).

**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.

### Scheda Analitica

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Acidità totale:** 6,90‰.

**Estratto secco:** 24g/l.

**Pressione:** 5 atm.

