

# WINE TRASSE

## Bera Vittorio & Figli Le Verrane

**Producent:** Alessandra & Gianluigi Bera

**Klassifikation:** Asti, Piemonte

**Druvsort:** 100 % Barbera

**Vitikultur:** Druvorna kommer från en liten vingård på 1 ha med unga rankor som växer i mörk- och kalkstensjord.

**Vinifikation:** Druvorna skördas för hand. Jäser med skalen under 22 dagar på 50 hl tankar. Under tiden hanteras druvorna försiktigt och rörs runt endast ett fåtal gånger. Pressas sen mycket försiktigt. Vilar 24 mån på betongfat innan det buteljeras utan filtrering.

**Övrigt:** I Canelli nära Asti, Piemonte, hittar vi Azienda Agricola Vittorio Bera e Figli. Idag är det Alessandra och hennes bror Gianluigi som driver familjegendomen med en historia som går långt tillbaka. 1875 köpte Giovanni Batista Bera ett stycke land här som redan på den tiden ansågs exceptionell. Det var först 1964 som Alessandras far Vittorio bestämde sig för att buteljera Moscato d'Asti och var den första familjeproducenten i byn med att göra det. Idag har de totalt 10 ha som aldrig har varit i närheten av kemikalier på något sätt. Det mesta görs för hand då vingårdarna ligger i branta sydsluttningar. Här dominerar kalkrika jordar som bidrar med mineralitet till vinerna. Vingårdarna ligger intill skogen och både nöt- och fruktträd växer näst till rankorna. örter och blommor växer vilt i vingården. I vineriet arbetar helt naturligt och enligt Alessandra är hon den enda som använder naturlig jäst vid tillverkningen av Moscato d'Asti! Hon inspirerades på 90-talet av naturvinsrörelsen i Beaujolais efter ha besökt vinmakare som Lapierre och Foillard. Detta gav avstamp till hennes kompromisslösa förhållningssätt att både odla och jäsa viner naturligt. Fräschör är en genomgående röd tråd i vinerna. Det kan vi tacka kalkjordarna för samt att Alessandra arbetar endast med betong och låter vinerna ligga länge på sin jästfällning innan vinerna buteljeras.

