

# WINE TRASSE

## Bera Vittorio & Figli Moscato d'Asti

**Producent:** Alessandra & Gianluigi Bera

**Klassifikation:** Asti, Piemonte

**Druvsort:** 100 % Muscat a Petit Grains

**Vitikultur:** 40 åriga rankor växer i sydöstsluttning rika på kalkjord. Hos Bera ligger fokus på hög kvalitet på druvorna. Superviktigt är balansen mellan socker och syra vid skörd.

**Vinifikation:** Enligt Alessandra själv är hon den enda som jäser Moscato med naturlig jäst och utan temp.kontroll. Här sker heller ingen sterilfiltrering utan jästfällningen avlägsnas och återförs efter att de grova partiklarna är borttagna. Detta sker under vintern när det är naturligt kallt i källaren. Vinet vaknar till liv när temperaturen försiktigt höjs naturligt under våren och en andra jäsning tar fart. När vinet har nått 5,5 % vol stannas jäsningen genom att sänka temperaturen igen och genomföra en försiktig filtrering och tillsätta en liten gnutta svavel.

**Övrigt:** I Canelli nära Asti hittar vi Az. Agr. Vittorio Bera e Figli. Idag är det Alessandra och hennes bror Gianluigi som driver egendomen 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 i byn med att göra det. Idag har de tot 10 ha som aldrig har varit i närheten av kemikalier. Arbetet sker för hand då druvorna växer i branta sluttningar. 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, tack vare kalkjordarna samt att Alessandra arbetar endast med betong och låter vinerna ligga länge på sin jästfällning innan vinerna buteljeras.

