

Un Barbera d'Asti con aromi complessi di piccoli frutti rossi, vaniglia e spezie. Il vino risulta corposo e abboccato.

Raccolto a mano, dopo una rigorosa selezione e grazie ad una vasta maturazione in piccole botti di rovere, questo Barbera al 100% si traduce in un vino di alta moda.

"Sotto la luna": La luna ha un impatto importante su molti fenomeni naturali, questo non è altro nella vigna. Mentre produciamo i nostri vini continuiamo sempre a rispettare la natura nella nostra mente.

Nome :	Sotto La Luna
Denominazione :	D.O.C.G.
Vitigno :	100% Barbera
Terreno :	calce e argilla
Resa per ettaro :	60%
Vinificazione :	macerazione sulle bucce per 15 giorni a temperatura controllata di 26°C
Affinamento :	12 mesi in piccole botti di rovere
Bottiglia :	Borgonotta nuovo 75 cl
Tappo :	Nomacorc – riserva
Produzione media annuale:	5.500 bottiglie circa da 0,75l
% Alcol :	15 %
Servizio :	Servire a 15/17° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

Via Valle Nabisso 5
14057 Isola d'Asti (AT)
Italia

info@idivini.org