

Beschrijving van deze kwaliteitswijn:



Sotto La Luna heeft een licht robijnrode en granaatappel rode kleur, mooie schittering en lichtgekleurde tranen.



Na walsen complexe aroma's van kleine rode vruchtjes, kers, bosaardbei, beetje vanille en mooie kruidentoets



Mooie rondeur in de mond, weinig tannine en de typische fruitige frisse zuurtjes die in evenwicht zijn met het gedoseerde hout en fumé. Perfecte balans. Elegante en lange afdrank.

Naam :	Sotto la Luna (= <i>Onder de maan</i>)
Appellatie :	Barbera d'Asti DOCG Superiore
Cépage :	Barbera
Vinificatie:	Handmatige oogst en na een kwaliteitsselectie, temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting met 3 weken schilmaceratie krijgt de wijn nog 12 maanden houtopvoeding op kleine houten vaten.
Wijn en gerecht:	Deze wijn kan gerust na de maaltijd genuttigd worden maar, is ook een perfecte combinatie bij gebraden vleesgerechten, pasta met tomaten- of kaassauzen. Ook bij zachtere wildgerechten laat deze wijn zich gelden.

Bodem :	kalk en leem
Rendement :	maximaal 63 hl per ha (<i>maar afhankelijk van de klimatologische omstandigheden kan dit jaarlijks een stuk minder zijn</i>)
Fles :	Borgonotta nuovo 75 cl
Kurk :	Nomacorc – reserva – kurk voor lange bewaring – de wijn kan nooit een kurksmaak hebben
Bewaring :	10/15 jaar
Alcoholpercentage :	14 %
Serveertemperatuur :	15/17° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

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

info@idivini.org