




Descrizione di questo vino di qualità:

 Sotto La Luna ha un colore rosso rubino chiaro e rosso melograno, bella brillantezza e archi di vino chiari.

 Dopo roteare, aromi complessi di piccoli frutti rossi, ciliegia, fragolina di bosco, un tocco di vaniglia e una bella nota di spezie.

 Bella morbidezza in bocca, poco tannino e la tipica acidità fruttata fresca che si equilibra con il legno dosato e affumicato. Perfetto equilibrio. Finale elegante e lungo.

Nome : Sotto la Luna

Denominazione : Barbera d'Asti DOCG Superiore

Vitigno : Barbera

Vinificazione: Vendemmiato a mano e dopo una selezione di qualità, fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 3 settimane, il vino affina per 12 mesi in piccole botti di legno.

Abbinamento: Questo vino può essere gustato a fine pasto, ma è anche un perfetto abbinamento con piatti di carne arrosto, pasta al pomodoro o sughi di formaggio. Questo vino si abbina molto bene anche con piatti di selvaggina più morbidi.

Terreno : calce e argilla

Resa : massimo 63 hl per ettaro (a seconda delle condizioni climatiche di ogni annata possibile essere anche significativamente inferiore)

Bottiglia : Borgonotta nuovo 75 cl

Tappo : Nomacorcor – riserva – tappo per una lunga conservazione - il vino non può mai avere il sapore di tappato

Preservazione : da 10 a 15 anni

% Alcol : 14 %

Servizio : 15/17° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

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

info@idivini.org