

De Sotto La Luna heeft een intens robijnrode kleur. De aroma's zijn complex met impressies van klein rood fruit, vanille en kruiden. De wijn heeft een volle aanzet en is mondvullend. De mooie houtinbreng geeft de wijn extra klasse en rondeur. De lange afdronk zorgt voor een elegante finale.

Dankzij het oogsten van de druiven met de hand, een rigoureuze selectie en een opvoeding onder volle aandacht, resulteert deze 100% Barbera van iDivini in een 'haute couture' wijn.

Deze wijn laat zich graag drinken op zichzelf, maar past ook uitstekend bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas.

Naam :	Sotto La Luna (=Onder de maan)	
Appellatie :	D.O.C.G.	
Kwaliteit :	rijk en verzorgd	
Cépage :	100% Barbera	
Bodem :	kalk en leem	
Rendement :	50 hl per ha	
Vinificatie :	manuele oogst, 3 weken maceratie, na alcoholische fermentatie gebeurt de malolactische fermentatie op eiken vaten (225L)	
Opvoeding :	12 maand op eiken vaten	
Fles :	Borgonotta nuovo 75 cl	
Kurk :	Nomacorc – reserva – kurk voor lange bewaring – plantaardige samenstelling – de wijn kan nooit een kurksmaak hebben	
Bewaring :	10/15 jaar	
Smaak :	Oog :	diep robijnrood
	Neus :	aroma van vanille, kersen en drop
	Mond :	complexe body met een verfrissend zuurgehalte en zachte tannines. Een uitgesproken smaak van zwarte bes, vanille, getoast hout en rode kersen.
Alcoholpercentage :	15 %	
Serveertemperatuur :	15/17° C	

