



## Barba d'Alba doc “Luna Nuova”

产地: 100% 百分百 BARBERA D'ALBA

葡萄园: 高度 400m Slm

生产瓶数: 3.500 – 4.000 瓶

葡萄园的信息: 葡萄园平均生命在 30 年间位于南部与西南部。种植葡萄的方式是古典的 guyot，土地上吸取了大量的凝灰岩与石灰。生产量大约在 7.000 – 8.000 公斤每公顷。

酿酒过程: 葡萄被精心采摘。酒的酿造是典型的“古典”方式，大约要 5-6 天的时间，放入小的酿酒池中（不锈钢装置）一直到四月与五月之间。装瓶大约在五月分，然后将在六月初进行出卖。

放置储藏: 我们建议在一个月后饮用。当然在（1 到 2 年之间）的储藏后也可以饮用。我们建议您当酒还是年轻的时候饮用，为的是保证他的新鲜清爽特征，因为它是一个独特的红酒。

酒的特征: 颜色成深红色。味道有成熟的水果味。（比如樱桃）酒体温柔，轻软，清新的水果味道。最后它能使人热体，也带有（树林里的味道）。

配餐: 它的配餐只要是第一道餐或者与肉类，第二到餐肉类为主或者奶酪。

饮用温度: 16° - 18° C.

注解: “新月亮”是一个不错的名字。月亮这个词在红酒中被很多引用，我们在最好的时间里把这种酒做好，就连入瓶的时间也是精心计算好了的。