



## Barbera d'Alba doc "Luna Nuova"

REBSORTE: 100% BARBERA D'ALBA  
HÖHE DER WEINBERGE: 400 m ü.d.M.  
FLASCHENPRODUKTION: 3500 – 4.000

**HINWEISE ÜBER DEN WEINBERG:** Das Durchschnittsalter der Weinberge beträgt 30 Jahre, süd-, südöstliche Ausrichtung. Die Erziehungsform ist Guyot Basso (niedrige Erziehung), der Boden ist locker mit einem hohen Anteil an Tuffstein und wenig kalkhaltig. Der Traubenertrag beträgt etwa 7.000 – 8.000 Kg pro Hektar.

**VINIFIKATION:** Die Trauben werden sehr sanft gekeltert. Die alkoholische Gärung der "traditionellen" Rebsorte dauert durchschnittlich 5 – 6 Tage. Der Wein wird dann umgefüllt und es folgt die Verfeinerung in Edelstahl tanks bis April – Mai. Die Abfüllung in die Flasche erfolgt im Mai und die Vermarktung ab Anfang Juni.

**ALTERUNG:** Diesen Wein empfehlen wir erst mindestens nach einem Monat nach der Flaschenabfüllung zu trinken. Zur mäßigen Lagerung (1-2 Jahre) gut geeignet. Aufgrund seiner fruchtigen und frischen Merkmale, die ihn so angenehm und gleichzeitig "gefällig und unbeschwert" machen, empfehlen wir diesen Wein jung zu trinken.

**ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Intensive rubinrote Farbe. Anhaltender Duft mit Eindrücken nach reifen Früchten (Kirsch und Pflaume). Im Geschmack körperreich mit den ausgeprägten Noten dieser Rebsorte, weich, wobei die Früchte überwiegen. Warmer und samtiger Abgang mit einem leichten Nachgeschmack, der an Unterholz (Johannisbeere – Heidelbeere) erinnert.

**GASTRONOMISCHE VERBINDUNG:** er ist der ideale Begleiter zu ersten Ganggerichten mit Soßen mit weißem Fleisch, zu Fleischgerichten und zu Käse allgemein.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16° - 18° C.

**BEMERKUNG:** "Luna Nuova" (neuer Mond) ist ein Fantasiename. Der Mond ist jedoch immer mit der Weinwelt sehr verbunden gewesen. In der Tat hat je nach Mondphase die Wahl der besten Zeiten für Rebschnitt, Behandlungen, Umfüllungen und Abfüllung in die Flasche stattgefunden.