



Barbera d'Alba doc "Luna Nuova"

VITIGNO: 100% BARBERA D'ALBA
VIGNETI: ALTITUDINE: 400 m slm
BOTTIGLIE PRODOTTE: 3500 – 4.000

NOTIZIE SUL VIGNETO: I vigneti hanno un'età media di 30 anni con esposizione a sud e sud-est. La forma di allevamento è di tipo guyot basso, il terreno è sciolto con alta percentuale di tufo e poco calcare. La produzione è di circa 7.000 – 8.000 Kg di uva ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigiate in modo molto soffice. La fermentazione alcolica del tipo "tradizionale" dura in media dai 5 – 6 giorni. Il vino viene successivamente travasato e lasciato in affinamento (acciaio inox) fino ad aprile – maggio. L'imbottigliamento avviene nel mese di maggio e la commercializzazione a partire dai primi di giugno.

INVECCHIAMENTO: Consigliamo di berlo almeno dopo un mese dall'imbottigliamento. Si presta sicuramente bene ad un discreto invecchiamento(1-2 anni). Noi preferiamo consigliarlo giovane proprio per le caratteristiche di fruttato e freschezza che lo rendono un vino piacevole e nello stesso tempo "simpatico e spensierato".

ESAME ORGANOLETTICO:

Colore rosso rubino intenso.

Profumo persistente con sentori di frutta matura (ciliegia e prugna).

Al sapore risulta di buon corpo con note varietali marcate, morbido, dove principalmente prevale il frutto. In chiusura risulta caldo e vellutato con un leggero retrogusto che ricorda il sottobosco (ribes – mirtillo).

ABBINAMENTO: E' un vino che bene accompagna primi piatti con sugo a base di carne , secondi a base di carne e formaggi in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C.

NOTE: " luna nuova " è un nome di fantasia. La luna però è sempre stata molto legata al mondo del vino in quanto, a seconda delle fasi lunari, venivano scelti i momenti migliori per effettuare potature, trattamenti, travasi e imbottigliamenti.