



Барбера д'Алба дос «Луна Нуова»

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА: 100% БАРБЕРА Д'АЛБА

ВИНОГРАДНИКИ: ВЫСОТА: 400 м н.у.м.

КОЛ-ВО ВЫПУСКАЕМЫХ БУТЫЛОК: 3500 – 4.000

О ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ: Средний возраст виноградной лозы 30 лет, виноградник ориентирован на юг и юго-восток. Система выращивания - низкий guot, почва рыхлая с высоким процентным содержанием туфа и низким содержанием известняка. Урожайность винограда – около 7.000 – 8.000 Кг с гектара.

ВИНИФИКАЦИЯ: Виноград подвергается лёгкой выжимке. Спиртовая ферментация «традиционного» типа длится в среднем 5 – 6 дней. Затем вино переливается в резервуары (из нерж. стали) для утончения вкуса до апреля – мая. Розлив в бутылки осуществляется в мае, а выпуск в продажу – с начала июня.

ВЫДЕРЖКА: Советуем пить его хотя бы спустя один месяц после розлива по бутылкам. Хорошо поддаётся небольшой выдержке (1-2 года). Мы рекомендуем его молодым, чтобы почувствовать типичные характеристики этого вина: фруктовый вкус и свежесть, благодаря которым это вино является приятным и в то же время «симпатичным и беззаботным».

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Ярко-красно-рубинового цвета. Сильный аромат с букетом спелых фруктов (черешни и сливы). На вкус хорошей густоты с ощущаемыми нотами данного виноградного сорта, мягкое, с преобладающим фруктовым привкусом. В послевкусии теплое и густое, остаточный вкус напоминает аромат лесных ягод (смородины - черники). В остаточном вкусе чувствуется характерный интенсивный привкус фиалки.

СОЧЕТАНИЯ: Это вино отлично подходит к первым блюдам с мясным соусом, вторым блюдам из мяса и ко всем сырам.

ТЕМПЕРАТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ: 16° - 18° С.

ПРИМЕЧАНИЕ: «новая луна» - это вымышленное название. Луна всегда имела важное значение в области виноделия, потому что в зависимости от лунных фаз виноделы решали, когда начинать подрезку, обработку, переливание и розлив в бутылки.