ACQUISTATO IL .....

"La Luna e i Falò" Barbera d'Asti Superiore DOCG 2022 2022



La Barbera, come Piemonte comanda

La Luna e i Falò è una bella Barbera, molto tipica per la tipologia. Un vino che nasce dalla una attenta gestione della vigna e, soprattutto, da una resa particolarmente bassa al momento della vendemmia. Ne deriva un vino ricco e piacevolmente godibile. In cantina, al termine della vinificazione, il vino riposa in botti di legno per un periodo di non meno di un anno, acquisendo profumi e complessità all'assaggio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso rivela profumi intensi e ben armonizzati. Note di frutta rossa e fiori, spezie e vaniglia. In bocca è asciutta, morbida e piacevolmente acida. Un vino fatto per essere abbinato ai buoni piatti della tradizione regionale.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

La Vigna

Terreno Esposizione	sud/est sud/ovest 200 mt
Allevamento	guyot
Densità imp.	minimo 4000 ceppi per ettaro.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	10 anni
Abbinamento	Brasato al Barolo
Vinificazione	La vinificazione è di tipo tradizionale, con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di 28-30 °C a cui segue l'avvio della fermentazione malolattica.
Sensazioni	molto fresco, note persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè. Finale lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821