



La Luna dei Tempi

Varietà del vino: 100% Barbera

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Marne di calcare e argillose con stratificazione sabbiose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potature a guyot.

Resa per ettaro: 70 ql.

Prima raccolta anticipata 50 ql.

Seconda raccolta stramatura 20 ql.

Lavorazione: Unico vigneto, 2 raccolte in tempi diversi.

La prima raccolta anticipata, con fermentazione in acciaio.

La seconda raccolta lasciata per più tempo nel vigneto, 30/40 giorni

Affinamento:

Entrambe assemblate passano in botte di rovere francese da 3000 lt.

Grado Alcolico: 14%

Caratteristiche: Colore rosso intenso

Profumo armonico con sentori di frutti rossi appassiti. Gusto pieno con gradevole vena acidula, retrogusto dolce

Temperatura di servizio: 18 – 20 °C

Abbinamento consigliato: Formaggi, primi a base di carne, secondi importanti e speziati

