



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

**BARBERA D'ASTI
DOCG LA LUNA E I FALÒ TINTO 2017**

PREMIAÇÕES :
3 BICCHIERI NO GAMBERO ROSSO 2020
94/100 NO DECANTER
93/100 NO LUCA MARONI



Produtor: VITE COLTE

Tipo: MEIO SECO

Região: PIEMONTE

País: ITALIA

Uvas: BARBERA

Gradação Alcoólica: 14,5% vol.

Temperatura de Serviço: 18°- 20°C

Estimativa de Guarda: Pode deixa-lo descansar silenciosamente na adega por 4-5 anos

Combinações gastronômicas: Com molho de carne de massa, frios e carnes curadas, carne assada e grelhada, risoto de cogumelos, queijos.

Notas do Produtor: La Luna e i Falò" é uma Barbera d'Asti que se anuncia aos olhos com uma cor vermelha rubi decisiva. O nariz está repleto de aromas profundos e intensos, dominados por aromas de violeta e ameixas, embelezados com um acabamento que se aproxima do picante com toques de baunilha. O sabor é de bom corpo, saboroso, com um gole que flui com equilíbrio, destacando-se no final também uma agradável persistência. Cor Vermelho rubi profundo
Perfume Violeta intensa, ameixa e alcaçuz com fundo de baunilha

Gosto Rico e intenso, encorpado e com um persistente acabamento aromático de bagas

Conteúdo: 75 cl

"A Lua e as Fogueiras" é a Barbera d'Asti assinada por Vite Colte, na verdade, como a própria adega sugere, poderíamos defini-la como um "supershake". A importância deste rótulo é confirmada pelo facto de, na gama de expressões



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

inspiradas na Casare Pavese, esta se dedicar a um dos romances mais famosos e icónicos. Vem da montagem de uvas de diferentes parcelas, espalhadas por mais de 60 hectares de diferentes ezzates. Durante a fase de processamento, portanto, o leque de escolha entre os diferentes jogos é amplo, permitindo assim que você "brinque", colheita após colheita, com perfumes e estruturas que podem ser doseadas de tempos a tempos a partir da adega. O resultado, tal como com esta vindima, é sempre de grande equilíbrio, com o **compromisso certo entre complexidade e elegância.**

A Barbera d'Asti Superiore "La Luna e i Falò" provém das uvas puras da Barbera, cultivadas em mais de 60 hectares de vinha e cuidadosamente geridas pelos técnicos da adega Vite Colte. As diferentes parcelas têm obviamente diferentes solos e microclimas, e esta diferença permite na fase de montagem poder escolher o melhor equilíbrio entre estrutura e perfumes. O deve fermentar em recipientes de aço inoxidável a uma temperatura controlada, macerando nas peles durante 10 dias e, em seguida, também efetuando o malolático. O próximo envelhecimento tem a duração de **12 meses e é realizado em barricas de carvalho.**