



Rött vin

## Vite Colte Barbera d'Asti La Luna e i Falò DOCG Superiore 2023

Vite Colte



Pris 169 kr  
nr 9131301 - 750 ml

**Ursprung** Piemonte

**Druvor** barbera

**Alk. halt** 14.5%

Namnet "La Luna e i Falò" kommer från en roman av den italienska författaren Cesare Pavese, som hade stark koppling till området.

**Skörd/Vinifikation:** Druvorna till denna "Super barbera" kommer från vingårdar med olika jordmåner och mikroklimat i Asti, främst i Nizza Monferrato och Agliano Terme. Detta ger en mångfacetterad och komplex Barbera som är Vite Coltes stolthet.

Vingårdarna ägs och sköts av familjerna. Ett småskaligt jordbruk där allt skördas manuellt. Vinet jäser tillsammans med skalen i 10 dagar i temperaturkontrollerade ståltankar 28-30°. Lagring sker i ca 12 månader i 225 l franska fat varav 1/3 nya, 1/3 ett år gamla och 1/3 två år gamla.

**Smakbeskrivning:** Djupt rubinröd i färgen med smaker av mörka körsbär, plommon och björnbär. Kryddiga inslag av lakrits, vanilj och örter. Smakrik, fyllig och balanserad. Lång och kryddig i eftersmaken och en fin körsbärsfrisk syra.

**Passar till:** Smakrika rätter, gärna lamm, en krämig pastarätt med massor av svamp eller till rustika rätter med mycket örter.

### Om producenten

Egentligen handlar det om en övergång av de bästa och mest motiverade odlarna från nuvarande företaget Terredavino, till det nya Vite Colte. Detta arbete har pågått under 20 år men det är först nu, under ledning av Piero Quadrumolo (vd på Vite Colte) som arbetet slutförts.

Totalt handlar det om 180 odlare som tillsammans representerar 300 hektar vinodlingar i Piemonte. Många odlare arbetar för ekologisk certifiering inom den närmsta framtiden. Daniele Eberle är ansvarig för samordning av alla odlare hos Vite Colte. Under sitt arbete träffar han familjer som har brukat marken under flera generationer ända sedan slutet av 1800-talet. Alla odlingar befinner sig i ett område som ligger på UNESCO's lista över världsarv. Övervägande del av odlingarna har äldre stockar som ger lägre avkastning, helt mogna druvor och högre kvalitet. En stor del av produktionen gäller druvan barbera som kräver mycket arbete för hand i vingårdsarbetet. En annan viktig druva är självklart nebbiolo, där den långa traditionen och nedärvda kunskapen hos odlarna, ger Vite Colte möjlighet att skapa högklassiga viner.

Chefsvinmakare är Bruno Cordero som till sitt förfogande har en modern vinifieringsanläggning från år 2000. Traditionell vinmakning tillämpas där barbera-vinet normalt sett ligger 12-18 månader i 225L ekfat medan nebbiolo-vinet får vila 24-36 månader i stora 5000L ekfat.