

# LA LUNA E LE STELLE

## BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
SUPERIORE



È a Cocconato che vengono coltivate le uve Barbera da cui si produce questo vino. La produzione massima per ettaro è di 60 quintali.

Dopo una vendemmia manuale, con cernita delle uve, il processo di vinificazione delle uve Barbera in purezza prevede una macerazione molto lunga a temperatura controllata di 24 °C. Segue un periodo di 12-14 mesi di affinamento in barrique classica e poi in bottiglia.

Ha un colore rosso rubino molto profondo.

Il profumo è pieno, con sentori di frutta rossa, vaniglia, cioccolato, tutti estremamente bilanciati.

In bocca è elegante e si affina in un aroma sempre vinoso. Variegato e continuo ha sentori di mora e vaniglia.

È un vino affascinante e di notevole struttura che si presta a diversi abbinamenti gastronomici proprio per questa sua inconfondibile ricchezza di profumi e ampiezza di sapori.

Servire a 18-22 °C.

Da consumarsi nei cinque anni.

**CIDEZZANI**  
*il piemonte, le vigne, il vino*