



# Marchesi Alfieri



## ALFIERA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Aus den besten Barbera Trauben hergestellt. Die Trauben wachsen auf Weinstöcken, die im Jahre 1937 auf einem 4 ha. großen Südhang gepflanzt wurden. 4500 Reben per Hektar.

### Im Weinberg

Das Ausdünnen der Trauben findet, im Moment ihrer Verfärbung, anfang August statt. Stockertrag: 1 - 1,2 kg.

Gelesen wird in der zweiten Hälfte September in kleine Kisten.

### Im Keller

Traubenselektion am Sortiertisch, gefolgt von einem schonenden Abbeeren. Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 28° - 30°C. durchschnittlich 10-11 Tage mit Délestage.

15 Monate in französischen 225 und 500 l. Eichenfässern (Allier und Tronçais); weitere 6 - 8 Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur von 15 °C, bevor der Wein in den Handel kommt.

### Produktion

Nur in den großen Jahrgängen ca.19.000 Flaschen

### Flaschengrößen

0,75 Liter - 1,5 Liter - 3 Liter

### Organoleptische eigenschaften

Dunkle, rubinrote Farbe; intensives, an reife Kirsche, Pflaumen und Waldfrüchte erinnerndes Bukett mit perfektem Ausgleich von Vanille und Kakao. Am Gaumen üppig und sanftig, zugleich mit einem langen und fruchtigen Finale.

Dieser Wein eignet sich dazu, mehr als 10 Jahre in der Flasche zu reifen.

### Trinkgelegenheit

Am besten ist er mit Fleischgerichten aus dunklem Fleisch, Braten sowie mit mittel- bis lang gereiften Käsesorten zu genießen.

### Trinktemperatur: 18°C



### Azienda Agricola Marchesi Alfieri

Piazza Alfieri, 28 - 14010 San Martino Alfieri (Asti) - Italia - tel. ++39 0141.976015 - fax ++39 0141.976288  
[www.marchesialfieri.it](http://www.marchesialfieri.it) info@marchesialfieri.it