



# Marchesi Alfieri



## SANSOERO

PIEMONTE GRIGNOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Der Sansoero entsteht aus reinen Grignolino Trauben, einer typischen piemontesischen Rebe, welche traditionell in der Region Monferrato um Asti kultiviert wird. Es scheint, dass der Name Grignolino von "grignola" stammt. Eine Mundart Bezeichnung für die Traubenkerne, welche diese Sorte in großer Anzahl hat.

### Im weinberg

Das Ausdünnen der Trauben findet im August statt.  
Händisch gelesen wird im September.

### Im keller

Traubenselektion am Sortiertisch, gefolgt vom schonenden entfernen der Stiele (Abbeeren). Kalte Mazeration (ca. 3 Tage bei 7-8°C). Erhöhung der Temperatur auf 20°C und Start der alkoholischen Gärung. Maximale Temperatur von 24-25°C. Abgezogen wird 1-2 Tage nach der Fermentation. Malolaktische Gärung im Stahltank. Weitere Reifung im Stahl bis in den Frühling. Abfüllung im April.

### Produktion

7.000 Flaschen

### Flaschengrößen

0,75 Liter

### Organoleptische eigenschaften

Die Farbe ist hell rubinrot. Bei der Verkostung zeigt sich ein typisches Veilchen-, Rosen- und Himbeer-Bukett. Hinzu kommt ein delikater Gaumen, mit kompakten Tanninen und angenehmen Mandel-Finale.

### Trinkgelegenheit

Der Wein ist jung zu trinken. Er passt gut zu Vorspeisen (Antipasti), Wurst und Salami, Fisch- und Nudelgerichten sowie zu hellen Fleischgerichten.

**Trinktemperatur:** 16-18°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