



Marchesi Alfieri



SOSTEGNO

MONFERRATO ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ein Cuvée von Barbera und Pinot Noir Trauben

Im Weinberg

Die Trauben des Barbera und des Pinot Noir kommen zu unterschiedlichen Zeiten zur Reife. Ende August wird der Pinot Noir gelesen, Ende September der Barbera.

Im Keller

Die Sorten werden getrennt vinifiziert. Beim Pinot Noir wird eine kalte Mazeration (3 Tage bei 6-7°C) vorgenommen, gefolgt von einer 3-4 tägigen Gärung auf der Schale. Der Barbera wird traditionell vinifiziert. Gärung in Edelstahlbehältern bei Temperaturen von 27°- 28°C. Durchschnittlich 10-11 Tage mit Délestage. Ein Teil des Pinot Noir wird in Barrique Fässern (8-10 Monate) gereift. Der Barbera reift in Stahltanks bei kontrollierten 15°C. Die zwei Weine werden nach dem Winter zusammengeführt und nicht vor Ende des Sommers abgefüllt.

Produktion

10.000 Flaschen

Flaschengrößen

0,75 Liter

Organoleptische eigenschaften

Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit einer herrlichen fruchtigen Nase. Der Hauch von Kirsche und roten Früchten des Barbera verschmilzt mit den Waldfrüchten und den Gewürzen des Pinot Noir. Im Abgang gefällt die fruchtige Note.

Trinkgelegenheit

Ein Wein mit dieser Struktur eignet sich, jung getrunken zu werden oder auch erst nach 4-5 Jahren. Zu genießen mit Gerichten wie Wurstspezialitäten, Fleisch und Nudeln bis hin zu den mittelreifen Käsen.

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 info@marchesialfieri.it