



Marchesi Alfieri



ALFIERA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Da uva barbera in purezza, il vino prende il nome dal vigneto, un "sori" storico dell'azienda di 4 ha, piantato nel 1937 a 4.500 ceppi per ettaro.

In vigna

Diradamento dei grappoli nella prima metà di agosto al momento dell'invaiaura.

Produzione per ceppo 1 - 1,2 Kg.

Raccolta manuale delle uve in cassette nella seconda parte del mese di settembre.

In cantina

Scelta e controllo delle uve sul tavolo di cernita seguita da diraspapigiatura soffice. Fermentazione sulle bucce in vasca di acciaio alla temperatura di 28°-30° per 10-12 giorni con delestage e rimontaggi delicati.

Affinamento:

in barriques di rovere francese (Allier e tronçais) da 225 l. e 500 l. per 15 mesi;

in bottiglia per 6 - 8 mesi a temperatura controllata di 15° C. prima della messa in commercio.

Produzione

Solo nelle grandi annate se ne producono circa 19.000 bottiglie

Formati

0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino, scuro ed impenetrabile alla vista, assume una leggera sfumatura granata con l'invecchiamento.

Profumo intenso e complesso di frutti di bosco, ciliegia matura e prugna con note di vaniglia e cacao. Gusto pieno, di grande struttura e morbidezza, con finale lungo e fruttato. Aumenta in complessità con 2 - 3 anni di affinamento in bottiglia.

Matura e si esprime bene per oltre 10 anni dalla sua vendemmia.

Abbinamento gastronomico:

Carni rosse e formaggi di media/lunga stagionatura non arborinati.

Temperatura di servizio: 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

