



# Marchesi Alfieri



**LA TOTA**

**BARBERA D'ASTI**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Da uve barbera in purezza, provenienti da vigneti di proprietà, differenti per età, esposizione, tipo di terreno e clone, per un totale di 11 ettari.

Le uve vengono vinificate separatamente e solo dopo l'affinamento in legno si provvede all'assemblaggio finale.

## **In vigna**

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

Produzione per ceppo 1,2 - 1,4 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 10-11 giorni con delestage e rimontaggi delicati.

Affinamento:

malolattica in acciaio e successivo travaso in barriques di rovere francese (Allier e troncais) da 225 litri e 500 litri di 2° e 3° passaggio per circa 1 anno.

in bottiglia per 3 - 6 mesi a temperatura controllata di 15° C. prima della messa in commercio.

## **Produzione**

40.000 - 45.000 bottiglie.

## **Formati**

0,75 litri - 1,5 litri.

## **Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso rubino intenso con venature purpuree.

Profumo: intenso e vinoso con note di prugna matura e leggera vaniglia da rovere.

Gusto pieno, denso, morbido con equilibrio tra le note di spezie, la vaniglia del legno e la frutta rossa. Evolve e si esprime bene per 5 - 6 anni in bottiglia.

## **Abbinamento gastronomico:**

E' un vino dai molteplici abbinamenti in tavola, primi piatti, carni rosse e bianche, formaggi di media 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](http://www.marchesialfieri.it) info@marchesialfieri.it

