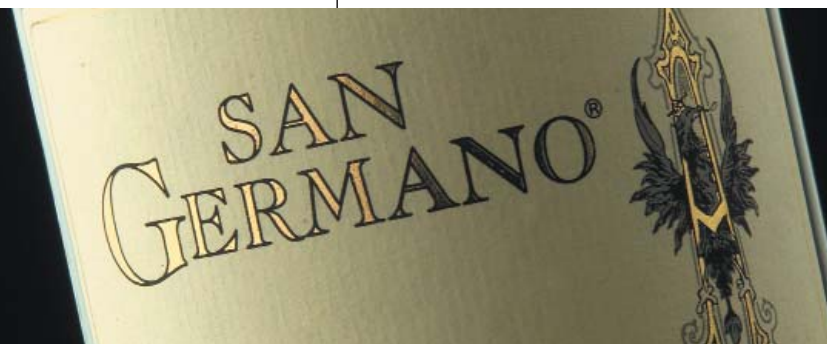




Marchesi Alfieri



SAN GERMANO

MONFERRATO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Da uve pinot nero 100%. Varietà introdotta nel 1800 nelle vigne degli Alfieri da Cavour su consiglio dell'enologo francese Oudart.

In vigna

Diradamento dei grappoli nella seconda metà del mese di luglio al momento dell'invasatura. Produzione per ceppo 1 kg. Raccolta manuale e scelta delle uve in cassette verso la fine di Agosto.

In cantina

Selezione dei grappoli sul tavolo di cernita e diraspapigiatura soffice. Successivamente si seguono due differenti tecniche di vinificazione: su una parte del pigiato viene effettuata una macerazione a freddo prefermentativa a 5-6 °C per 4-5 giorni al fine di ottenere maggior estrazione di colore e profumi varietali più intensi; l'altra metà del pigiato è destinata ad una vinificazione in rosso tradizionale con macerazione di 11-12 giorni a 27-28°C. Svinatura delle due tipologie in barriques di rovere francese e permanenza in legno per circa 1 anno. Imbottigliamento ed affinamento in vetro per 3-6 mesi prima della sua commercializzazione.

Produzione

Solo nelle annate con andamento stagionale favorevole alla varietà, se ne producono 4000 - 5000 bottiglie.

Formati

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

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino di buona consistenza e profondità.
Profumo tipico, complesso, con sentori di viola e mirtillo. Gusto ampio, strutturato con tannini morbidi ben presenti, lunga persistenza gustativa.
Matura ed aumenta in complessità per oltre 7-8 anni dalla sua vendemmia.

Abbinamento gastronomico:

A grandi primi, carni sontuose, selvaggina, formaggi maturi non eccessivamente piccanti o 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