



Marchesi Alfieri



SANSOERO

PIEMONTE GRIGNOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Da uve grignolino, tipico vitigno piemontese tradizionalmente coltivato nel Monferrato Astigiano. Il nome grignolino, sembra derivare da “grignola”, un termine dialettale usato per indicare i vinaccioli (semi) dell’uva, più numerosi in questa varietà rispetto ad altre.

In vigna

Leggero diradamento dei grappoli nel mese di Agosto e raccolta manuale delle uve a Settembre.

In cantina

Scelta e controllo delle uve sul tavolo di cernita seguita da diraspapigiatura soffice. Macerazione a freddo del pigiato (7-8 °C) per circa 3 giorni. Innalzamento della temperatura a 20°C ed avvio della fermentazione alcolica. Temperatura massima di fermentazione 24-25°C. Svinatura dopo 1-2 giorni di fermentazione. Malolattica ed affinamento in vasca di acciaio fino alla primavera e successivo imbottigliamento nel mese di Aprile.

Produzione

7.000 bottiglie.

Formati

0,75 litri.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino chiaro, profumo delicato e caratteristico con sentori di viola, rosa e lampone. Sapore pieno, leggermente tannico, con gradevole finale ammandorlato.

Abbinamento gastronomico:

antipasti, salumi, paste, carni bianche e pesci al forno oppure affumicati.

Temperatura di servizio: 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 info@marchesialfieri.it