



Marchesi Alfieri



SOSTEGNO

MONFERRATO ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Da uve barbera e pinot nero.

In vigna

La barbera e il pinot nero raggiungono la maturazione in tempi diversi. Raccolta manuale delle uve alla fine di Agosto per il pinot nero e verso la fine di Settembre per la barbera.

In cantina

Vinificazione separata delle due varietà. Macerazione a freddo prefermentativa per il pinot nero (~ 3 giorni a 6-7°C) seguita da una fermentazione in presenza di bucce di 3-4 giorni. Per la barbera, tradizionale fermentazione con macerazione a 27-28°C per 10-11 giorni con rimontaggi delicati e delestage nei primi 3-4 giorni. Solo una parte di pinot nero viene successivamente affinato in barriques per 8-10 mesi, mentre la barbera affina in acciaio alla temperatura di 15°C. I due vini vengono assemblati dopo l'inverno ed imbottigliati a fine estate.

Produzione

10.000 bottiglie.

Formati

0,75 litri

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso e fruttato; le note di ciliegia e frutta rossa della barbera si fondono con i frutti di bosco e le spezie del pinot nero. Leggera ed equilibrata la presenza della vaniglia da rovere. Gusto morbido e pieno con buone sensazioni tanniche finali apportate dal pinot nero. Vino che può essere bevuto giovane ma che può affinare in bottiglia per altri 4-5 anni.

Abbinamento gastronomico:

E' un vino dai facili abbinamenti in tavola, salumi, primi piatti, paste, carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura.

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