

Alfiera

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Da uve Barbera in purezza, il vino prende il nome dal vigneto storico dell'azienda.

IN VIGNA

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

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 15-20 giorni con delestage e leggeri rimontaggi.

Fermentazione malolattica in legno con bâtonnage.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese (Allier e Tronçais) da 225L e 500L; 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 15.000 bottiglie.

FORMATI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, scuro ed impenetrabile alla vista, assume una leggera sfumatura granata con l'invecchiamento. Profumo intenso e complesso di ciliegia matura, frutti di bosco 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 erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C