

Alfiera

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



阿尔菲里葡萄酒这种单品种巴贝拉葡萄酒，酒的名字取自产地葡萄园，一块始于1937年开始种植的历史悠久的4公顷“向阳坡”，每公顷4,500株藤。

葡萄园

8月上旬葡萄开始成熟时，对葡萄藤进行间苗修剪。

每株产量：1-1.2公斤葡萄。

葡萄均于9月下半旬手工采摘。

酒窖

于分拣台上对采摘的葡萄进行挑选和检查，并动作轻柔地进行人工去梗和破碎。

将温度控制在28° -30° (82° F-86° F) 下，将葡萄表皮放置在不锈钢罐中，进行15-20天的发酵，并利用气动压制（来回搅动），并注入氧气。在木桶中进行乳酸发酵，搅拌沉淀物（手工搅拌）。

陈酿

在225和500升（60和130加仑）的法国橡木桶（产自Allier和Tronçais森林的高级橡木桶）中进行18个月的陈酿；出售前，完成装瓶后还在15° C（59° F）的恒温下放置6-8个月

产量

最佳年份的产量也仅有15,000瓶。

装瓶容量

0,75 - 1,5 - 3 - 5升

鉴赏美酒

该酒呈红宝石色，厚重、目视不透光，经过陈酿后，颜色更是呈微微的紫酱红色。该酒香气浓郁、并混合水果香气（成熟樱桃、野生莓果、李子，香草和可可），口感丰富、层次分明、入口顺滑，带有持久的、果味后调。放置2-3年后可增加更丰富的口感层次。采摘后，可放置数十年以进行陈酿。

美食搭配

可与红肉，中度/熟成奶酪，不建议与蓝奶酪搭配。

最佳饮用温度

18° C