

Alfiera

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Da uve Barbera in purezza, il vino prende il nome dal vigneto, un "sori" storico dell'azienda di 4 ha, piantato nel 1937 a 4.500 ceppi per ettaro.

IN VIGNA

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

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 225 l. e 500 l. per 18 mesi; 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