



SOSTEGNO

PIEMONTE

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA-PINOT NERO

Da uve Barbera e Pinot Nero.

IN VIGNA: La Barbera e il Pinot Nero raggiungono la maturazione in tempi diversi.

La raccolta manuale delle uve avviene alla fine di agosto per il Pinot Nero e verso la metà di settembre per la Barbera.

IN CANTINA: Fermentazione con macerazione tradizionale a 27 – 28 °C per circa 10 – 12 giorni con rimontaggi delicati e delestage nei primi 3 – 4 giorni. I due vini vengono assemblati dopo l'inverno e imbottigliati in primavera.

AFFINAMENTO: Affinamento in acciaio alla temperatura di 15 °C fino alla primavera successiva la vendemmia.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

Marchesi Alfieri