Alfiera

Barbera d'Asti DOCG 2013

Marchesi Alfieri

Il vino Barbera D'Asti Docg Alfiera dei Marchesi Alfieri è una Cru 100% Barbera prodotta in quantità limitate. Nasce da un “sorì” aziendale, un vigneto storico di 4 ettari piantato nel lontano 1937 con 4.500 ceppi per ettaro. Un’autentica perla rara, il racconto di una storia fatta di qualità, di passione e di sudore.

Aumenta in complessità con 2 - 3 anni di affinamento in bottiglia. Matura e si esprime bene per oltre 10 anni dalla sua vendemmia.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barbera d'Asti
Denominazione	DOCG
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	San Martino Alfieri
Vitigno	Barbera 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino, scuro ed impenetrabile alla vista, assume una leggera sfumatura granata con l’invecchiamento
Gusto	Pieno, di grande struttura e morbidezza, con finale lungo e fruttato
Profumo	Intenso e complesso di ciliegia matura, frutti di bosco e prugna con note di vaniglia e cacao
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Densità impianto	4.500 per ettaro
Età ceppi	Circa 70 anni
Epoca vendemmia	Seconda parte di settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura soffice. Fermenta sulle bucce in vasca di acciaio per 15-20 giorni con delestage
Affinamento	In barriques di rovere francese (Allier e Troncais) per 18 mesi. In bottiglia per 6-8 mesi