

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 Diraspapigliatura 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