



# ALFIERA

## BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## SUPERIORE

*L'Alfiera è un vino di grande struttura ed eleganza prodotto con uve Barbera in purezza. Il vino prende il nome dal vigneto storico dell'azienda di 4,5 ha.*

**IN VIGNA:** Diradamento dei grappoli nella prima metà di agosto al momento dell'invasatura.  
Produzione per ceppo 1 – 1,2 Kg. Raccolta manuale delle uve in cassette nella prima parte del mese di settembre.

**IN CANTINA:** Scelta e controllo delle uve sul tavolo di cernita seguita da diraspigiatura soffice.  
Fermentazione sulle bucce in vasca di acciaio alla temperatura di 28 – 30 °C per 15 – 20 giorni con delestage e leggeri rimontaggi.  
Fermentazione malolattica in legno con bâtonnage. In barriques di rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 L e 500 L.

**AFFINAMENTO:** In barriques di rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 L e 500 L.

**PRODUZIONE:** Il numero di bottiglie prodotte dipende dalle caratteristiche e dalle peculiarità di ogni singola vendemmia.

**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

*Marchesi Alfieri*