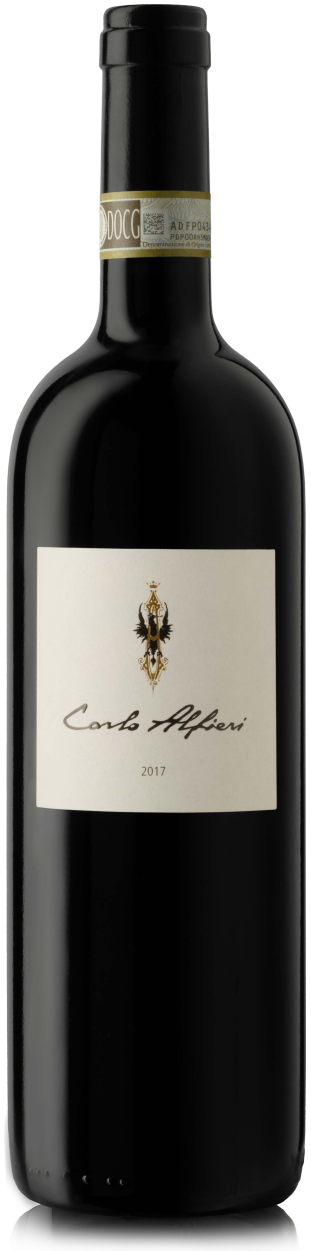

CARLO ALFIERI

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SUPERIORE

Carattere, profondità e raffinatezza: sono questi i caratteri distintivi del nostro Carlo Alfieri. Prodotto solo in annate eccezionali, in numero limitato di bottiglie.

IN VIGNA: L'edizione 2017 è il frutto di una attenta selezione in vendemmia della parcella di vigneto che meglio ha saputo esprimere il potenziale qualitativo delle uve di questa grande annata.
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e raccolta manuale delle uve nella seconda settimana del mese di settembre. Produzione di uva per ceppo 1 kg.

IN CANTINA: Controllo finale della qualità delle uve sul tavolo di cernita, seguito da diraspapigiatura soffice.
Fermentazione sulle bucce alla temperatura di 28-30°C per 20 giorni con delestage e leggeri rimontaggi. Fermentazione malolattica in barriques di rovere francese da 225 e 500 l. Prolungata permanenza sulle fecce fini con battonage e affinamento in legno di 20 mesi.
Maturazione in bottiglia per ulteriori 5 anni nelle nostre cantine a temperatura controllata.

PRODUZIONE E FORMATO: Nella vendemmia 2017 sono state prodotte 1.866 bottiglie bordolesi da 0,75 l e 100 magnum da 1,5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino, scuro ed impenetrabile alla vista. Profumo complesso, ampio e avvolgente, con perfetto equilibrio tra sentori di ciliegia scura matura e mora nera, con note di caffè, cacao e leggera nota balsamica. In bocca pieno, strutturato, con trama tannica setosa, di grande persistenza gusto-olfattiva.
Carlo Alfieri nasce per esaltare al massimo le caratteristiche uniche del nostro terroir e viene presentato solo nel momento in cui la complessità e l'eleganza del vino hanno ormai raggiunto la loro completa espressione.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Agnello al forno, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2015