



# 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 "sori" 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

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

## DATI DI PRODUZIONE

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