

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOC ALFIERA M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONTE
PRODUZENT;	MARCHESI ALFIERI HTTP://WWW.MARCHESIALFIERI.IT
TRAUBENSORTE;	BARBERA
ALKOHOL;	14.5% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND SORTIERT UND ENTRAPPT. DIE BEEREN WERDEN IN INOX TANKS FÜR 15-20 TAGE FERMENTIERT MIT UMPUMPEN UND DELESTAGE. DIE LAGERUNG IST IN 225 UND 500 LITER HOLZFÄSSER AUS FRANZÖSISCHER EICHE FÜR 18 MONATE
WEINTYP;	TIEF RUBINFARBEN MIT GRANATROTEN REFLEXEN. INTENSIVES, AN REIFE KIRSCHEN, PFLAUMEN UND WALDFRÜCHTE ERINNERNDES BUKETT MIT PERFEKTEM AUSGLEICH VON VANILLE UND KAKAO. AM GAUMEN VOLL UND SAFTIG ZUGLEICH MIT EINEM LANGEN UND FRUCHTIGEN FINALE. GUTES LAGERPOTENZIAL
PASST ZU;	ROTEM FLEISCH

