

**Marchesi Alfieri**

**ALFIERA BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2011**

**Piemonte, Itália**



*Marchesi Alfieri*

UVAS: 100% Barbera

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: O vinho é produzido somente nas melhores safras, com uvas colhidas manualmente de vinhedos cujas primeiras parreiras datam de 1937. Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada, com duração de 12 a 14 dias. O amadurecimento se dá em barricas novas de carvalho francês (Allier e Trançais) de 225 e 500 lts. Afinamento em garrafa durante 6 a 8 meses antes de sua comercialização.

COMENTÁRIOS: Vermelho rubi escuro, com um aromas intensos e complexos de cerejas maduras, ameixas, frutas silvestres, com toques de baunilha e cacau. Elegante e equilibrado na boca, possui bom corpo, textura macia, taninos finos e maduros, longa persistência e retro olfato complexo e sofisticado.

AVALIAÇÃO: GB 3B e 5 Grappoli Duemilavini 2010/2011

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas (maminha, fraldinha), massas com ragù de carne, queijos potentes (Parmesão Grana Padano) e risoto de funghi.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554