

Barbera d'Asti superiore Alfiera

DOCG, Marchesi Alfieri, 2016

3000 ml

N° Art. 35090916



Robe soutenue rubis. Nez profond confituré, combinaison de prune et de framboise. Ce vin de mono-cru présente style très concentré et le boisé vanillé est décentement intégré. Alfiera est un barbera d'expression racée avec une jolie longueur en bouche.

Origine:	Italie / Piemont / Barbera d'Asti
Cépage:	Barbera
Maturité:	3 à 12 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Brasato di manzo al Barolo, Bistecca fiorentina, côte de bœuf, Spécialités de gibier, Entrecôte du sanglier avec des <<spätzle, Fromage à pâte dure
Vinification:	Eraflage complet, Fermentation traditionnelle (longue)
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En tonneau, En partie en barriques/ Pièces
Durée de l'élevage:	18 mois
Volume:	14.5 %



Végan