



TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Barbera d'Asti DOCG

L'ALFIERE

Vino tipico piemontese per eccellenza, negli ultimi anni è stato rivalutato grazie ad un buon lavoro in vigna che ne ha esaltato le qualità.

L'Alfiere viene commercializzato 2 anni dopo la vendemmia.

Vino: Barbera d'Asti DOCG

VITIGNO: Barbera 100%

Zona di produzione: Le uve che danno origine a questo vino provengono dalle colline circostanti San Damiano d'Asti denominate Colline Alfieri. Queste uve sono raccolte in vigneti antichi con una bassa resa per ettaro ed una qualità eccellente.

Vinificazione: Macerazione per 8 giorni a 26°C.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 20 hl e tonneaux.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi lievemente granati.

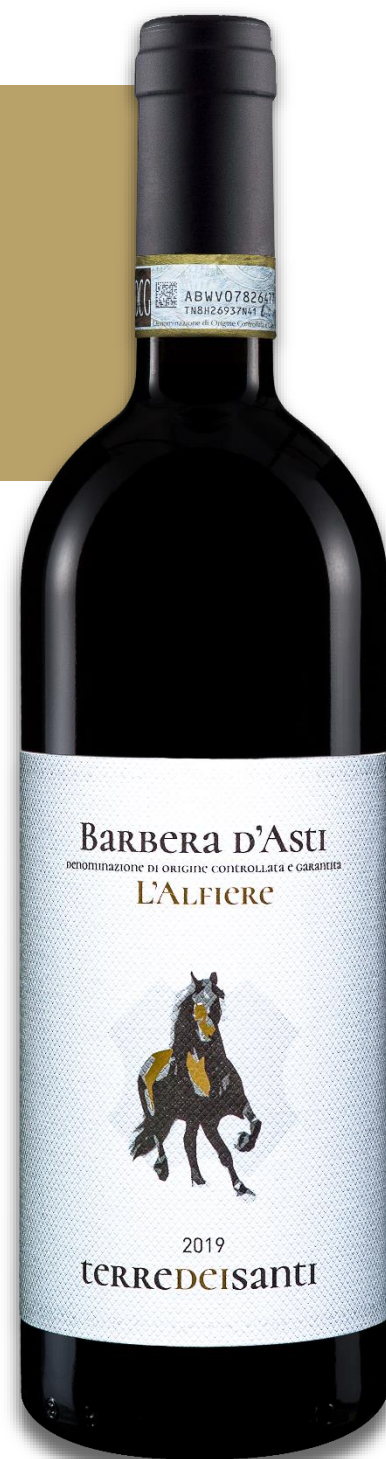
Profumo: Al naso è fine, elegante con sensazioni che ricordano la frutta ed i fiori come lamponi e viola, ma anche una nota speziata delicata, di vaniglia.

Sapore: Fruttato e speziato; spiccano le sensazioni tostatura di vaniglia, di cioccolato, di prugna, di confettura.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 3-10 anni dopo la vendemmia.

Abbinamenti: È un vino importante che richiede abbinamenti con piatti sostanziosi come i tagliolini al ragù, le carni rosse, i brasati, i formaggi caprini o stagionati, il Castelmagno.

Modalità di servizio: Scaraffato o stappato un'ora prima ad una temperatura di 18-20°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it