

Sostegno DOC Piemont

Marchesi Alfieri

Herkunft

Monferrato / Piemont

Rebstock

Barbera, Pinot Noir

Farbe

Dunkles Rubinrot

Duft

Herrlich duftendes Bukett; die roten Früchte des Barbera verschmelzen mit den Gewürznoten des Pinot Nero.

Geschmack

Sehr ausgewogen am Gaumen, mittlerer Körper und fruchtbetontes, weiches Finale.

Gradazion

14.0%

Vinifikation

Die Trauben werden nach der Lese im Stahltank (Kaltstandzeit) gekehrt. Bei der Verarbeitung wird ein Teil im Stahltank und ein anderer im Barriquefas ausgebaut.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

16-18 °C



weinonline.ch