

SOSTEGNO DOC

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONTE
PRODUZENT;	MARCHESI ALFIERI HTTP://WWW.MARCHESIALFIERI.IT
TRAUBENSORTE;	BARBERA, PINOT NOIR
ALKOHOL;	13% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND SORTIERT UND ENTRAPPT. GÄRUNG MIT TRADITIONELLE MAZARATION BEI 27-28°C FÜR ETWA 10-12 TAGE MIT SANFTEM UMPUMPEN UND DELESTAGE IN DEN ERSTEN 3-4 TAGEN. DIE BEIDEN WEINE WERDEN NACH DEM WINTER VERSCHNITTEN UND IM FRÜHJAHR IN FLASCHEN ABGEFÜLLT.
WEINTYP;	INTENSIVE RUBINROTE FARBE, FRUCHTIGES BOUQUET VON KIRSCHEN UND ROTEN FRÜCHTEN DES BARBERA VERMISCHEN SICH MIT DEN GEWÜRZNOTEN DES PINOT NOIR. WEICHER UND VOLLER GESCHMACK MIT GUTEN TANNINEN. EIN WEIN DER JUNG GETRUNKEN WERDEN KANN.
PASST ZU;	NUDELGERICHTE, WURSTWAREN, ROTEM UND WEISSEM FLEISCH, MITTELREIFER KÄSE

