

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. **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 D.O.C.G.

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.

Affinamento: 18 mesi in capienti botti di rovere e tonneaux.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi lievemente granati.

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

Sapore: Corposo, secco, sapido, fresco con una delicata tannicità conferita dall'affinamento.

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.



TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Cantina di Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

Cantina di San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Orario: dal lunedì al sabato 8.30-12.30/14.30-18.30—domenica 8.30-12.30

Sito internet: www.terredeisanti.it

Pagina Facebook: www.facebook.it/terredeisanti

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. **L'Alfiere**

Typical Piedmont's wine for excellence, it has been lately revalued thanks to a good work in the vineyard which has enhanced its quality. The Alfiere is commercialized two years after its harvest.

Wine: Barbera d'Asti D.O.C.G.

Vine: Barbera 100%

Area of production: The grapes from which this wine is derived originate in the hills surrounding San Damiano d'Asti's dominant Alfieri Hills. These grapes are harvested from very old vines which have a low but high quality yield.

Refinement: 18 months in large oak barrels and tonneaux.

Color: Intense ruby red with light garnet reflections.

Bouquet: Fruity and spicy; are evident hints of toasted vanilla, chocolate, prunes and sweets.

Best when used: 3-10 years after harvesting.

Suitability: It is an important wine which demands important dishes such as tagliolini with meat sauce, red meats, braised beef, goat's cheeses or aged Castelmagno.

How to serve: To be opened and aerated in a carafe one hour before consumption at a temperature of 18-20°C.



TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Opening time: from Monday to Saturday 8.30-12.30/14.30-18.30—Sunday 8.30-12.30

www.terredeisanti.it

Facebook: www.facebook.it/terredeisanti