



Servire a 16°

Serviertemperatur: 16 Grad



Un naso legato ad un frutto nero polposo, note di grafite e resina, china e rabarbaro. Al sorso risulta scorrevole grazie ad una particolare freschezza che toscanizza questo merlot marcandone la territorialità, discreta la trama tannica che non disturba.

In der Nase variieren die Noten von fleischiger, schwarzer Frucht mit Akzenten von Graphit, Harz, Chinawurzel und Rhabarber. Der Wein ist schlank dank der besonderen Frische, die diesem terroirtypischen Merlot sein toskanisches Gepräge verleiht. Gut auch die griffige Tanninstruktur.



Compagno ideale per l'intero pasto, grazie alla dote di naturale equilibrio. Nasce per esaltare insaccati e le carni rosse, da provare con un filetto in crosta, può accompagnare anche un bollito misto.

Seine natürliche Ausgewogenheit macht den Wein zum idealen Begleiter von Speisen wie Wurstwaren und rotem Fleisch oder Filet in Teigmantel wie auch von Bollito Misto, einem üppigen Fleischtopf, deren Aromen er hervorhebt.



Rosso IGP Toscana

ALFIERE

Denominazione Herkunftsbezeichnung

Indicazione Geografica Protetta
Geschützte geografische Angabe

Uve Rebsorte

90% Merlot, 10% Petit Verdot

Gradazione alcolica Alkoholgehalt

13,5% vol.

Quota vigneto Lage des Weingartens

400 metri sopra il livello del mare
400 Meter über dem Meeresspiegel

Sistema di allevamento Reberziehungssystem

Cordone speronato
Kordon mit Zapfenschnitt

Affinamento Ausbau

Alfieri matura in botti di rovere da 750 litri e 1000 litri e successivamente riposa per 6 mesi in botti di cemento. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 5 mesi in bottiglia.

Alfieri reift in 750- und 1.000-Liter-Fässern aus Eiche und dann nochmals 6 Monate in Zementbehältern. Bevor der Wein in den Handel kommt, muss er nochmals 5 Monate in der Flasche ruhen.