

Alfero



Monferrato Rosso *Denominazione d'origine controllata*

<i>Vitigni</i>	<i>Pinot Nero 100%</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Prevalentemente Nord</i>
<i>Altitudine</i>	<i>280 m s.l.m.</i>
<i>Forma d'allevamento</i>	<i>Guyot basso con 5.500 ceppi per ettaro</i>
<i>Terreno</i>	<i>Prevalentemente di medio impasto tendente all'argilloso</i>
<i>Anno d'impianto</i>	<i>1991</i>
<i>Vendemmia</i>	<i>Manuale in piccole ceste</i>
<i>Resa media d'uva per ettaro</i>	<i>6.0 Ton.</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Dopo una diraspapigiatura parziale, si esegue una macerazione a freddo (8 °C) per circa 3 giorni: dopodiché si scalda fino a 26 °C e s'inoculano i lieviti. Macerazione sulle bucce di 5 giorni in totale. Fine fermentazione e malo-lattica in acciaio. Affinamento in legno nuovo per due mesi, quindi travaso in barriques di secondo passaggio. 11/12 mesi totali in legno.</i>
<i>Assemblaggio in vasca pre-imbottigliamento</i>	<i>13 mesi</i>
<i>Filtrazione</i>	<i>Non prevista</i>
<i>Affinamento minimo in bottiglia</i>	<i>3 mesi</i>
<i>Caratteristiche enologiche</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>gradazione alcolometrica 13,30% vol.</i>• <i>acidità totale 5,40 g/l</i>• <i>pH 3,50</i>• <i>SO2 65 mg/l</i>• <i>estratto secco 29,00 g/l</i>
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	<i>Primi con sughi di carne, arrostiti di maiale, bolliti di manzo e insaccati</i>
<i>Periodo di consumo</i>	<i>almeno 10 anni</i>
<i>Presentazione commerciale</i>	<i>6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone</i>

