



VALFIERI, ECCELLENTE E POP

Nel 1961, Rosangela Clerici Riccadonna (appartenente ad una delle più storiche famiglie Piemontesi del Vino), fonda ad Alba la Cantina Valfieri.

In seguito, la sede della Cantina viene trasferita a Costigliole d'Asti, nel cuore di una delle zone vitivinicole più pregiate della regione piemontese e subentrano nella gestione i figli Angelo e MariaChiara. Nel 2020, Valfieri entra a far parte della famiglia di Mura Mura, tramite l'acquisizione del marchio da parte di Federico Grom e Guido Martinetti.

Quest'operazione ha consentito di ottenere la licenza per la vinificazione dei cru di Barbaresco e Barolo anche nel territorio di Costigliole d'Asti.

Valfieri rispetto alla filosofia di Mura Mura propone un'interpretazione più "pop" dei vini Piemontesi.

Pur mantenendo radicati i capisaldi della ricerca dell'eccellenza e della qualità assoluta, insiti nel DNA di Mura Mura, sono stati semplificati alcuni processi della filiera produttiva che hanno consentito di differenziare la proposta vinicola di Valfieri.

La prima etichetta di questo nuovo, intrigante progetto di Valfieri è un vino rosato, L'ANTIDOTO, blend da uve Barbaresco e Barbera, immediato, fresco e pronto per l'estate, in attesa del Barbera d'Asti che sarà disponibile a partire dal prossimo autunno.





ROSATO L'ANTIDOTO 2021

NUOVA ANNATA

- Uvaggio: 65% Barbera, 35% Nebbiolo.
- Affinamento in botte: 6 mesi in vasca acciaio inox.
- Affinamento in bottiglia: 2 mesi.
- Colore: Buccia di cipolla.
- Al naso: Aromi di pesca, fragola e zucchero filato.
- In bocca: Corposo, sapido e con una piacevole freschezza.

Codice: VAROS21075

Anno: 2021

Codice: VAROS22075

Anno: 2022

Pz x Cartone: 6

Litri: 0,75

Magnum: VAROS21150

Pz x Cartone: 1

Anno: 2021

Litri: 1,5



GAVI DOCG I POCHI 2022

- Uvaggio: 100% Cortese.
- Affinamento in botte: 6 mesi in vasca acciaio inox.
- Affinamento in bottiglia: 2 mesi.
- Colore: Giallo paglierino intenso.
- Al naso: Aromi di fiori di acacia e susina.
- In bocca: Secco, sapido e con una buona persistenza aromatica.

Codice: VAGAV22075

Pz x Cartone: 6

Anno: 2022

Litri: 0,75



BRUT ROSÈ METODO CLASSICO IL DIVORZIO ROSÈ 2019

- Uvaggio: 100% Pinot Nero.
- Affinamento in botte: 36 mesi di affinamento sui lieviti post tiraggio.
- Affinamento in bottiglia: 3 mesi post degorgement.
- Colore: Rosa cerasuolo scarico con riflessi aranciati, perlage fine, spuma cremosa.
- Al naso: Aromi di crosta di pane, ciliegia, albicocca e zucchero filato
- In bocca: Ricco, sapido e con una buona freschezza.
- Abbinamenti: Aperitivi, crudités e piatti a base di pesce.

Codice: VASPR19075

Anno: 2019

Pz x Cartone: 6

Litri: 0,75



BARBERA D'ASTI LA FINESTRINA 2021

- Uvaggio: 100% Barbera.
- Affinamento in botte: 6-8 mesi in Tino rovere francese.
- Affinamento in bottiglia: 4 mesi.
- Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.
- Al naso: Prugna, mora, panna.
- In bocca: Immediato, fresco, ma dal finale persistente.

Codice: VABAT21075

Pz x Cartone: 6

Anno: 2021

Litri: 0,75

Magnum: VABAT21150

Pz x Cartone: 1

Anno: 2021

Litri: 1,5



BRUT METODO CLASSICO IL DIVORZIO 2019

- Uvaggio: 100% Pinot Nero.
- Affinamento in botte: 36 mesi di affinamento sui lieviti post tiraggio.
- Affinamento in bottiglia: 3 mesi post degorgement.
- Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, perlage fine, spuma cremosa.
- Al naso: Aromi di crosta di pane, biscotto, albicocca e fiori di arancio.
- In bocca: Ricco, sapido e con una buona freschezza.
- Abbinamenti: Aperitivi, crudités e piatti a base di pesce.

Codice: VASPB19075

Anno: 2019

Pz x Cartone: 6

Litri: 0,75