

Vietti



Barbera d'Alba Scarrone 2008

Denominazione: D.O.C.

Regione: Alba, Piemonte

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: dal vigneto singolo Scarrone sito singolo in Castiglione Falletto (sotto la cantina) con 5.000 piante per ettaro, di 60 anni di età. Produzione per ettaro di 32 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per 15 giorni in tine di acciaio aperte, con fangature meccaniche, délestage e diversi rimontagli. Il tutto a 26-28 °C. Dopo la fermentazione alcolica, macerazione con le bucce per 5 giorni e quindi trasferimento in barriques per la malolattica.

Invecchiamento: 14 mesi in barriques. Imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, vaniglia e spezie. Fresca acidità, ricchi tannini e corpo pieno. Barbera caratterizzata da finezza, eccellente equilibrio, grande complessità a finale persistente.

Combinazioni: stufati, pasta stagionata, pollame condite con ricche salse, cacciagione, carne arrostita e formaggi forti.

Alcol: 14,50 Alc./Volume.

Acidità totale: 6,2 g/L

Estratto secco totale: 40,1 g/L

Bottiglie: 6.270 bottiglie



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941
info@vietti.com • www.vietti.com