



Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone

Denominazione: Barbera D'Alba D.O.C.

Varietà: Barbera 100%

Vinificazione: uve provenienti dalla parte più vecchia del vigneto ubicato in Castiglione Falletto nella località Scarrone con esposizione sud-est. La densità è di 4.300 piante per ettaro. La già naturalmente scarsa produzione derivante dall'età delle viti è ulteriormente ridotta con una severa selezione che porta ad una minor resa in vino ad ettaro. La vinificazione è stata fatta con macerazione a freddo pre-fermentativa, fermentazione alcolica di circa due settimane in tini di acciaio, con follature, "délestage" e vari rimontaggi. Dopo la fermentazione alcolica, avviene una macerazione post-fermentativa con le bucce, il tutto viene poi svinato e quindi trasferito in barriques per la malolattica.

Invecchiamento: circa 18 mesi tra barriques, botte e acciaio.

Descrizione: colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, vaniglia e sfumature di spezia. Fresca acidità.

