



Barbera d'Alba Vigna Scarrone

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

Varietà: Barbera 100%

Vinificazione: dal vigneto singolo Scarrone sito in Castiglione Falletto con esposizione sud-est. Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa due settimane in tine di acciaio aperte, con follature meccaniche, délestage e diversi 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 spezie. Fresca acidità e corpo pieno. Barbera caratterizzata da finezza, eccellente equilibrio, grande complessità e finale persistente.

