



Barbera d'Alba Vigna Scarrone 2015



Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: dal vigneto singolo Scarrone sito in Castiglione Falletto (sotto la cantina) con 6.500 piante per ettaro con produzione per ettaro di 36 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa due settimane in tine di acciaio aperte, con fungature meccaniche, délestage e diversi rimontaggi. Il tutto a 26-28 °C. Dopo la fermentazione alcolica, macerazione con le bucce per un'ulteriori settimana e quindi trasferimento in barriques per la malolattica.

Invecchiamento: 18 mesi tra barriques e botte. Imbottigliato senza filtrazione.

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.

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

Alcol: 15% Alc./Volume

Acidità totale: 6,36 g/L

Estratto secco totale: 30,50 g/L

Bottiglie: 10.000 bottiglie

