



Barbera d'Alba 'Vigna Scarrone' 2019

Herkunftsbezeichnung: Barbera d'Alba DOC

Rebsorte: Barbera (100%)

Weinberg: Trauben aus der sehr steilen, terrassierten Weinbergslage Scarrone (einer hervorragenden Barolo Cru-Lage), die nach Ost-Südost ausgerichtet, unterhalb des Weingutes liegt. Die beiden mit Barbera bepflanzten Parzellen wurden 1989 angelegt, wobei die Reben im Drahtrahmen (Guyot) bei einer Pflanzdichte von zirka 4.500 Reben / Hektar stehen. Boden: Kalkmergel.

Weinbereitung: Die am 30. September 2019 von Hand gelesenen Trauben wurden sanft entrappt und in offenen Gärbehältern aus Edelstahl, während zwei Tagen kaltmazeriert. Die alkoholische Gärung dauerte rund zwei Wochen, wobei regelmäßiges Überpumpen und Umwälzen der Maische stattfand, um dadurch eine optimale Farb- und Gerbstoffextraktion zu erreichen. Biologischer Säureabbau im kleinen Eichenholzfass. Ausbau, während 18 Monaten, größtenteils im Barrique (französische Eiche, wovon zirka 25% neue Fässer), und zu einem kleineren Anteil im großen Eichenholzfass. Der Wein wurde vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Intensive rubinrote Farbe. Ausladendes, opulentes Aroma mit Noten von Kirschfrucht (rot und schwarz), Nuancen von Gewürzen und feinen Röstaromen. Kraftvoller Ansatz, körperreich, mit einer guten Harmonie zwischen Frucht und Säure und gut in die Fruchtstruktur des Weines eingebundenem Gerbstoff. Lange anhaltendes Finale. Gute Komplexität.

Speiseempfehlung: Lamm, Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, kräftige Käsesorten.