



Barbera d'Alba 'Vigna Vecchia 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 ältesten Reben, eine Parzelle, wurden 1918 angepflanzt, wobei die Reben im Drahrahmen (Guyot) bei einer Pflanzdichte von zirka 4.300 Reben / Hektar stehen. Boden: Kalkmergel. Durch den niedrigen Ertrag der sehr alten Reben entsteht auf eine natürliche Weise die außergewöhnliche Konzentration des Weines.

Weinbereitung: Die am 3. Oktober 2019 von Hand gelesenen Trauben wurden sanft entrappt und in offenen Gärbehältern aus Edelstahl, während zwei Tagen kaltmaziert. Die alkoholische Gärung dauerte rund zwei Wochen, wobei regelmäßiges Überpumpen und Umwälzen der Maische stattgefunden hat, um dadurch eine optimale Farb- und Gerbstoffextraktion zu erreichen. Biologischer Säureabbau im kleinen Eichenholzfass. Ausbau, während rund 18 Monaten, größtenteils in Barriques (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 intensiver Kirschfrucht (rot und schwarz), blauen und schwarzen Beeren, Nuancen von exotischen Gewürzen und feinen Röstaromen. Kraftvoller Ansatz, opulent, große Konzentration am Gaumen, mit wunderbarer Harmonie zwischen Frucht und Säure und einem fein in die Fruchtstruktur des Weines eingebundenem Gerbstoff. Sehr lange anhaltendes Finale. Große Komplexität.

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