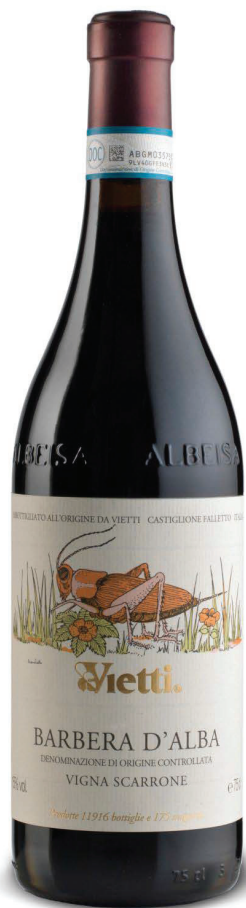


# Vietti

## Barbera d'Alba Vigna Scarrone 2017



**Denominazione:** D.O.C.

**Varietà:** 100% Barbera

**Vinificazione:** dal vigneto singolo Scarrone sito in Castiglione Falletto (sotto la cantina). Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa due settimane in tine di acciaio aperte, con fungature 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.

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



## Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 · 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia · Tel. +39 0173 62825 · Fax +39 0173 62941  
info@vietti.com · www.vietti.com