

Vietti

Barbera d'Alba Vigna Scarrone 2018



Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

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 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