

Vietti

Barbera d'Alba 'Vigna Scarrone' Vigna Vecchia 2017



Herkunftsbezeichnung: Barbera d'Alba DOC

Rebsorte: Barbera (100%)

Weinberg & Keller: Trauben aus der sehr steilen, terrassierten Weinbergslage Scarrone (einer hervorragenden Barolo Cru-Lage), die nach West-Südwest ausgerichtet zu Füßen des Weingutes liegt. Diese älteste mit Barbera bepflanzte Parzelle wurde 1918 angelegt, wobei die Reben im Drahrahmen (Guyot) bei eine Pflanzdichte von zirka 4.300 Reben / Hektar stehen. Geologie: Kalkmergel. Der Ertrag aus dieser Parzelle wird durch den niedrigen Ertrag der alten Reben auf eine natürliche Weise konzentriert.

Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und in offenen Gärbehältern aus Edelstahl, während 48 Stunden kaltmazeriert. Die Maischegärung dauert rund 14 Tag, wobei regelmäßig Remontage und Délestage stattfinden, um dadurch eine optimale Farb- und Gerbstoffextraktion zu erreichen. Biologischer Säureabbau im kleinen Eichenholzfass. Ausbau, während 18 Monaten größtenteils in Barriques (französische Eiche), wovon ca. 25% neu, und zu einem kleineren Anteil im großen Holzfass. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Intensive rubinrote Farbe. Ausladendes, opulentes Aroma mit Noten von intensiver Kirschfrucht (rot und schwarz), Nuancen von exotischen Gewürzen und feinen Röstaromen.

Kraftvoller Ansatz, opulent, große Konzentration am Gaumen, mit wunderbarer Harmonie zwischen Frucht und Säure. Sehr lange anhaltendes Finale. Große Komplexität.

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

Vietti

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