



## Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone 2018

**Herkunftsbezeichnung:** Barbera d'Alba DOC

**Rebsorte:** Barbera (100%)

**Weinberg & Keller:** Trauben aus der steilen, terrassierten Weinbergslage Scarrone (einer hervorragenden Barolo Cru-Lage), die nach Südwesten ausgerichtet in Castiglione Falletto zu Füßen des Weingutes liegt. Diese älteste mit Barbera bepflanzte Parzelle wurde 1918 angelegt, wobei die Reben im Drahtrahmen (Guyot) bei einer Pflanzdichte von zirka 4.300 Reben / Hektar stehen. Boden: 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, kaltmazeriert. Die Maischegärung dauert rund zwei Wochen, wobei regelmäßig Remontage und Délestage durchgeführt werden, um dadurch eine optimale Farb- und Gerbstoffextraktion zu erreichen. Biologischer Säureabbau im kleinen Eichenholzfass. Ausbau, während 18 Monaten größtenteils in Barriques (französische Eiche) 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.

