

# Vietti

## Barbera d'Alba 'Vigna Scarrone' 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 Westen ausgerichtet zu Füßen des Weingutes liegt. Die beiden mit Barbera bepflanzten Parzellen wurden 1989 angelegt, wobei die Reben im Drahtrahmen (Guyot) bei einer Pflanzdichte von zirka 4.500 Reben / Hektar stehen. Boden: Kalkmergel.

Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und in offenen Gärbehältern aus Edelstahl, während 48 Stunden kaltmazeriert. Die Maischegärung dauert rund 14 Tage, 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 im Barrique (französische Eiche), wovon ca. 25% neue, 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 Kirschfrucht (rot und schwarz) und Nuancen von Gewürzen und feinen Röstaromen. Kraftvoller Ansatz, körperreich, mit einer guten Harmonie zwischen Frucht und Säure, mit langem anhaltendem Finale. Gute 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