

Barbera d'Alba 2012 Vigna Vecchia Scarrone



Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: dal vigneto ubicato in Castiglione Falletto nella località Scarrone con esposizione sud-est e superficie di poco superiore ad un ettaro. L'età dei ceppi è di oltre 90 anni e la densità è di 4.300 piante per ettaro. La già naturalmente scarsa produzione derivante dall'età delle viti è ulteriormente ridotta con una severa selezione che porta ad una resa in vino di circa 25 ettolitri ad ettaro. La vinificazione è stata fatta con macerazione a freddo pre-fermentativa, fermentazione alcolica di 16 giorni in tini di acciaio, con follatura pneumo-meccanica, "délestage" e vari rimontaggi. La fermentazione si è svolta ad una temperatura compresa tra i 26 e 30 gradi centigradi. Al termine della fermentazione alcolica le bucce sono rimaste in macerazione per 8 giorni. Il vino viene trasferito in barriques per la fermentazione malolattica per 4 mesi.

Invecchiamento: botte tradizionale da 31 ettolitri per 16 mesi per l'invecchiamento. Il vino è stato imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, vaniglia e sfumature di spezia marrone. Fresca acidità.

"La Barbera d'Alba Scarrone Vigna Vecchia 2012 è tutta consistenza. Strati di ciliegia rosso scuro, prugna, fumo, liquirizia e mentolo si aprono tutti nel bicchiere. Si tratta di una rara Barbera che invecchierei. Le annate dal 1990 sono ancora stupende".
(Vinous – Antonio Galloni, Novembre 2014)

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

Alcol: 15,35% Alc./Volume

Acidità totale: 6.65 g/L

Estratto secco totale: 31.0 g/L

