

# Vietti



## Barbera d'Alba Scarrone 2007

**Denominazione:** D.O.C.

**Regione:** Alba, Piemonte

**Varietà:** 100% Barbera

**Vinificazione:** dal vigneto singolo Scarrone sito singolo in Castiglione Falletto (sotto la cantina) con 5.000 piante per ettaro, di 60 anni di età. Produzione per ettaro di 32 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni in tine di acciaio aperte, con fangature meccaniche, délestage e diversi rimontagli. Il tutto a 26-28 °C. Dopo la fermentazione alcolica, macerazione con le bucce per 6 giorni e quindi trasferimento in barriques per la malolattica.

**Invecchiamento:** 16 mesi in barriques. Imbottigliato senza filtrazione.

**Descrizione:** colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, vaniglia e spezie. Fresca acidità, ricchi tannini e corpo pieno. Barbera caratterizzata da finezza, eccellente equilibrio, grande complessità a finale persistente.

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

**Alcol:** 14,95 Alc./Volume.

**Acidità totale:** 5,9 g/L.

**Estratto secco totale:** 31,8 g/L.

**Bottiglie:** 14.500 bottiglie.



## Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941  
info@vietti.com • [www.vietti.com](http://www.vietti.com)