

# Vietti



## Barbera d'Alba 2010 Scarrone Vigna Vecchia

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

**Regione:** Alba, Piemonte

**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 10 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 7 giorni. Il vino viene trasferito in barriques per la fermentazione malolattica per 8 mesi.

**Invecchiamento:** botte da 31 ettolitri per 10 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

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

**Alcol:** 14,50 Alc./Volume

**Acidità totale:** 6,0 g/L

**Estratto secco totale:** 31,50 g/L

**Bottiglie:** 3.900 bottiglie



## Vietti