

Barbera d'Alba Vigna Scarrone 2011



Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: dal vigneto singolo Scarrone sito singolo in Castiglione Falletto (sotto la cantina) con 6.500 piante per ettaro. Produzione per ettaro di circa 30 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per 18 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 ulteriori 7 giorni e quindi trasferimento in barriques per la malolattica.

Invecchiamento: 14 mesi tra barriques e botte. 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.

“Il 2011 Barbera d'Alba Vigna Scarrone è splendido e lascia senza fiato. Potente, ricco e intenso, il 2011 scorre attraverso il palato con strati di frutta scura e minerale. Sentori di affumicato, catrame e liquirizia rimpolpano un Barbera che impressiona per la sua grinta pura e il suo pedigree. Il 2011 Scarrone riunisce la favolosa profondità e opulenza dell'annata, ma con un meraviglioso senso di moderazione. Questa è eccezionale risultato della di Vietti”. (Antonio Galloni)

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

Alcol: 14,50 Alc./Volume

Acidità totale: 5.94 g/L

Estratto secco totale: 31.40 g/L