

Barbera d'Alba 2011 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 15 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 9 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.

"Il 2011 Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone è più ricca e più intensa della Barbera d'Alba Vigna Scarrone, ma non così significativamente diversa in questa annata. Marmelata di more, catrame, sentitori di affumicato, rovere francese e cuoio danno corpo ad un vino grande e voluttuoso dotato di notevole profondità e tonnellate di pura energia. Nel 2011, le due Barbera d'Alba della Vigna Scarrone non sono così diverse come spesso accade. Non sono sicuro se questo dipenda dalla vendemmia, o se la vigna invecchiando rende meno pronunciate le differenze tra le due parcelle. Sarà interessante scoprirlo nelle annate successive" (Anronio Galloni).

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

