

Barbera d'Alba «Scarrone» Vigna Vecchia DOC, Vietti

2016



Die steile, terrassierte Lage "Scarrone" ist als hervorragende Barolo Cru-Lage bekannt, verfügt aber auch über zwei Parzellen mit Barbera. Die älteste Barbera-Einzellage wurde bereits 1918 angelegt und ergibt nur ganz kleine, sehr konzentrierte Erträge. Sie ist die Herkunft des "Vigna Vecchia Scarrone". Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und in offenen Gärbehältern aus Edelstahl während 48 Stunden kaltmazeriert. Nach der Gärung folgt der 18-monatige Ausbau grösstenteils im Barrique (französische Eiche), davon 25% neu, der Rest im grossen Holzfass. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Opulente Aromatik nach roten und schwarzen Kirschen, Gewürzen und feine Röstnoten. Kraftvoll am Gaumen, konzentriert und vollmundig mit eindrucklichem Abgang. Passt zu Lamm, Wild, Schmorgerichten und kräftigem Käse.

Kategorie:	Rotwein
Inhalt:	75 cl
Artikelnummer:	7050216
Produzent:	Vietti
Region:	Italien - Piemonte
Jahrgang:	2016
Lagerfähigkeit:	bis 2030
Trinktemperatur:	16° - 18° Grad
Rebsorte:	Barbera
Alkoholgehalt:	15%
Auszeichnung:	Robert Parker : 94/100 Punkte

