



2018 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Der elegante Barbera spiegelt das Terroir authentisch wider

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Barbera-Cru stammen aus der steilen Barolo-Lage Scarrone, die direkt unterhalb des Weingutes liegt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten hauptsächlich in Barriquen aus französischer Eiche und zu einem kleineren Teil im traditionellen, grossen Holzfass.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Viel schwarze Frucht, an Brombeeren und schwarzen Holunder erinnernd, auch einige Edelholznoten. Am Gaumen wiederum sehr rebsortentypisch, fruchtbetont, mit einer Spur Bittermandel und Lakritze, weiche Gerbstoffe; druckvolles, fein texturiertes Finale mit einem vielversprechenden Lagerpotenzial.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Alba
Produzent:	Vietti
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0828718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.