



2019 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Limitierter Barbera vom Familienweingut Vietti

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, violette Akzente. Eine fruchtige Nase nach Kirschen und Blaubeeren, Zimt und etwas schwarzem Pfeffer, auch Milkschokolade. Eine sehr dichte und fein gewobene Aromatik, die einerseits fruchtige Noten zeigt, aber auch eine passende Mineralik, sich nach und nach am Gaumen aufbauend, sehr samtig; druckvoll weit über die Mitte hinaus, konzentriertes, kirschbetontes Finale.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtni, 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):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0828719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.