



Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Cet élégant Barbera reflète son terroir avec authenticité

Beschreibung:

Les raisins de ce barbera-cru proviennent de Scarrone, un vignoble barolo escarpé situé juste en dessous du domaine. L'élevage a lieu pendant 18 mois, principalement en barriques de chêne français et, dans une moindre mesure, en grands fûts de bois traditionnels.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis puissant, accents violets. Cerises noires, pruneaux et un peu de cannelle dans le nez aristocratique, sur un souffle de chocolat noir. L'attaque douce fait place à des arômes fruités expressifs de barbera, mûres et gelée de framboise, très élégant et riche en goût, avec des nuances toastées qui agrémentent le fruit sans le dominer; finale piémontaise puissante.

Accompagne idéalement:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Alba

Produzent: Vietti

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 100% Barbera

Artikelnummer: 0828721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Herkunft:	Italie
Notation:	Doctor Wine 97/100, Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnuck 95/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.