

2017 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Cet élégant Barbera reflète son terroir avec authenticité

Note de dégustation:

Rubis puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Fantastique bouquet de Barbera rappelant les framboises et les mûres, complété par du chocolat crémant et un soupçon de genièvre. La bouche révèle des arômes très fondants et extrêmement denses, avec maintenant des cerises noires, de la gelée de sureau, des notes de cacao et un peu de menthe, tannins très mûrs et bien intégrés ; finale fruitée et persistante.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Alba
Producteur:	Vietti
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0828717



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.