



Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Questa elegante Barbera riflette il suo terroir con autenticità

Beschreibung:

Le uve di questo Cru di Barbera provengono da Scarrone, un vigneto ripido di Barolo appena sotto la tenuta. Il vino viene affinato per 18 mesi, principalmente in botti di rovere francese e, in misura minore, in grandi botti di legno tradizionali.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino potente con accenti violacei. Ciliegie nere, prugne e un pizzico di cannella al naso aristocratico, con una nota di cioccolato fondente. L'attacco morbido lascia spazio ad espressivi aromi fruttati di barbera, more e gelatina di lamponi, molto eleganti e ricchi di sapore, con sfumature tostate che impreziosiscono il frutto senza dominarlo; potente finale piemontese.

Ideale con:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Alba

Produttore: Vietti

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 0828720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.