



2017 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Der elegante Barbera spiegelt das Terroir authentisch wider

Descrizione del vino:

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 Barriques aus französischer Eiche und zu einem kleineren Anteil im traditionellen, großen Holzfass.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Rubin, leicht aufgehellter Rand. Fantastisches Barbera-Bouquet, das an Himbeeren und Brombeeren erinnert, ergänzt durch Crémant-Schokolade und einem Hauch Wacholder. Eine sehr saftige und ausgesprochen dichte Aromatik zeigt sich am Gaumen, nun auch schwarze Kirschen, Holundergelee und Noten nach Kakao und etwas Minze, sehr reife und bestens integrierte Gerbstoffe; fruchtbetonter, anhaltender Abgang.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Vietti
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2031
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0828717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.