

2018 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Questa elegante Barbera riflette il suo terroir con autenticità

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che si schiarisce al disco. Frutti neri opulenti che ricordano la mora e il sambuco nero, con note di legno nobile. Bocca ancora una volta molto tipica del vitigno, fruttata con una traccia di mandorla amara e liquirizia, tannini morbidi; finale potente con una struttura leggera e un promettente potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Vietti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0828718



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.