

Vietti



Barbera d'Alba Vigna Scarrone 2020

Denominazione: Barbera d'Alba D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: Dal vigneto singolo Scarrone sito in Castiglione Falletto con esposizione sud-est. Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa due settimane in tine di acciaio aperte, con fungature meccaniche, délestage e diversi rimontaggi. Dopo la fermentazione alcolica, avviene una macerazione post-fermentativa con le bucce, il tutto viene poi svinato e quindi trasferito in barriques per la malolattica.

Invecchiamento: Circa 18 mesi tra barriques, botte e acciaio.

Descrizione: Colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, vaniglia e spezie. Fresca acidità e corpo pieno. Barbera caratterizzata da finezza, eccellente equilibrio, grande complessità e finale persistente.

Combinazioni: Stufati, pasta, pollame condite con ricche salse, cacciagione, carne arrostita e formaggi stagionati.



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941
info@vietti.com • www.vietti.com