

# 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](http://www.vietti.com)