

2022 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Cet élégant Barbera reflète son terroir avec authenticité



Description:

Les raisins de ce barbera-cru proviennent de Scarrone, un vignoble barolo escarpé situé juste en dessous du domaine. L'élevage a lieu pendant 18 mois, principalement en barriques de chêne français et, dans une moindre mesure, en grands fûts de bois traditionnels.

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant, accents violets. Cerises noires, pruneaux et un peu de cannelle dans le nez aristocratique, sur un souffle de chocolat noir. L'attaque douce fait place à des arômes fruités expressifs de barbera, mûres et gelée de framboise, très élégant et riche en goût, avec des nuances toastées qui agrémentent le fruit sans le dominer; finale piémontaise puissante.

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Alba
Producteur:	Vietti
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0828722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.