



2021 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Questa elegante Barbera riflette il suo terroir con autenticità

Descrizione del vino:

Le uve di questo Cru di Barbera provengono da Scarrone, un vigneto ripido di Barolo appena sotto la tenuta. Il vino viene affinato per 18 mesi, principalmente in botti di rovere francese e, in misura minore, in grandi botti di legno tradizionali.

Nota di degustazione:

Rosso rubino potente con accenti violacei. Ciliegie nere, prugne e un pizzico di cannella al naso aristocratico, con una nota di cioccolato fondente. L'attacco morbido lascia spazio ad espressivi aromi fruttati di barbera, more e gelatina di lamponi, molto eleganti e ricchi di sapore, con sfumature tostate che impreziosiscono il frutto senza dominarlo; potente finale piemontese.

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: | Italia |
| Regione: | Piemonte |
| Sottoregione: | Alba |
| Produttore: | Vietti |
| Valutazioni: | Antonio Galloni 94/100, Score 18/20 |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Varietà d'uva: | 100% Barbera |
| Numero di articolo: | 0828721 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

| | |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Antonio Galloni 94/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Barbera |
| Viticoltura: | Bio |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |