

Naam van de wijn: Barbera d'Alba Scarrone

Producent: Vietti

Herkomstbenaming: Barbera d'Alba DOC, Piemonte

Druivensoort(en): barbera

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Een van de betere wijnbedrijven in Piemonte. Op het 35 hectare grote domein wordt er alles aan gedaan om in de 21<sup>e</sup> eeuw door te breken tot de absolute top. De druiven voor deze wijn worden geoogst in de 60 jaar oude 'single vineyard' Scarrone, vlak bij het Vietti wijnhuis in Castiglione Falletto. De wijngaard ligt op het zuiden, op een bodem van gemengde kalk en kleigrond met sporadisch wat zand. De plantdichtheid bedraagt 5.000 wijnstokken per hectare.



Vinificatie (wijnbereiding): 8 dagen in RVS tanks voor de alcoholische gisting bij 26/28°C. Bij het begin van de malolactische gisting wordt de jonge wijn overgeheveld naar barriques van Frans eikenhout. Op deze vaten blijft de wijn 16 maanden, waarna het terug gaat naar RVS tanks gedurende 2 maanden voor het assembleren en het klaren. Ongefilterd gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren in een karaf overdoen om de wijn te laten ademen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense, bijna ondoorzichtige kleur. Zeer aromatisch met florale accenten, rijp zwart fruit, aardse tonen, kreupelhout en drop. Intens, goed van structuur, robuust, geconcentreerd en complex. Lange, pakkende finale. Serveren: 18°C. Bewaren: na goed luchten prima te drinken in zijn jeugd, goed oplegpotentieel van minstens 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Stoofgerechten met vlees, gebraden of geroosterd gevogelte, ovenschotels van met vlees gevulde pasta, gerijpte harde kazen.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping