



Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti (Bio)

Limitierter Barbera vom Familienweingut Vietti

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Barbera-Cru stammen aus der steilen Barolo-Lage Scarrone, die direkt unterhalb des Weingutes liegt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten hauptsächlich in Barriques aus französischer Eiche und zu einem kleineren Anteil im traditionellen, großen Holzfass.

Aromenprofil:

Kraftvolles Rubinrot, violette Akzente. Schwarze Kirschen, Zwetschgen und etwas Zimt in der aristokratischen Nase, auch etwas Zartbitterschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken Barbera-Frucht, nun auch Brombeeren und Himbeergelee, sehr elegant und geschmacksintensiv, mit Röstaromen, welche die Frucht passend ergänzen, ohne zu dominieren; druckvolles, piemontesisches Finale.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Alba

Produzent: Vietti (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Barbera

Artikelnummer: 0828720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Antonio Galloni 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.