



## 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.

### Degustationsnotiz:

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.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Alba
<b>Produzent:</b>	Vietti (Bio)
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0828720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera d'Alba DOC**

Vigna Scarrone  
Vietti (Bio)

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