Vietti

Barbera d'Alba DOC Scarrone Vigna Vecchia

, 750 ml

Italy,

9911800241

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Unbedingt in die Karaffe umfüllen und leicht gekühlt aus großen Gläsern genießen.

Polenta mit Salsicce

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Rosmarin Kartoffeln

Gorgonzola Dolce mit eingelegten Feigen und Schwarzbrot

Tasting review

by Christina Hilker on 09.03.2025

Info zum Wein:

Trauben aus der steilen, terrassierten Weinbergslage Scarrone (einer hervorragenden Barolo Cru-Lage), die nach Ost-Nordost ausgerichtet ist und unterhalb des Weingutes in Castiglione Falletto liegt. Die Parzelle mit den ältesten Reben wurde 1918 angepflanzt; sie stehen im Drahtrahmen (Guyot) bei einer Pflanzdichte von etwa 4.300 Reben/Hektar. Boden: Kalkmergel. Durch den niedrigen Ertrag der sehr alten Reben entsteht auf natürliche Weise die außergewöhnliche Konzentration des Weines.

Info zum Ausbau:

Die von Hand gelesenen Trauben wurden sanft entrappt und in offenen Gärbehältern aus Edelstahl zwei Tage lang kaltmazeriert. Die alkoholische Gärung dauerte rund zwei Wochen, wobei regelmäßiges Überpumpen und Umwälzen der Maische stattfand, um eine optimale Farb- und Gerbstoffextraktion zu erreichen. Biologischer Säureabbau im kleinen Eichenholzfass. Ausbau, während rund 18 Monaten, größtenteils in Barriques (französische Eiche, wovon etwa 25% neue Fässer), und zu einem kleineren Anteil im großen Eichenholzfass. Der Wein wurde vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Farbe:

Gedecktes Violettrot, farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2022er Barbera d'Alba Vigna Veccia Scarrone ist ein saftiges und von praller Frucht geprägtes Erlebnis, dunkle süße Brombeeren, schwarze Kirschen, Pflaumenmus und getrocknete Feigen machen den Auftakt. Mit etwas Sauerstoff gesellen sich Rosmarin, Thymian, wilde Minze und Wacholder hinzu, ergänzt von einer betörenden floralen Duftigkeit, die an Veilchen und Rosen erinnert. Der gekonnte Holzeinsatz äußert sich in feinen Röstnoten, ein Hauch Vanille und schwarzer Pfeffer.

Gaumen:

Am Gaumen fasziniert er mit viel saftiger Frucht, Fruchtsüße und belebender Säure. Sein Gerbstoff wirkt reif, kokettiert aber noch mit seiner Jugendlichkeit. Ein italienischer Klassiker, der viele Fans für sich gewinnen wird und ganz wunderbar zu den Klassikern der italienischen Wohlfühlküche passt.