Vietti

Barbera d'Alba DOC
Scarrone Vigna Vecchia

, 750 ml

Italy,

9911800315

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Steinpilz-Ravioli mit Brombeeren, Salbei und Parmesan

Gebratener Aal mit Linsen und gedörrten Holunderbeeren

Geschmortes Kaninchen mit Pilzen und Polenta

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Der 2023 Vigna Vecchia Scarrone stammt aus dem ältesten Teil der gleichnamigen Lage in Castiglione Falletto. Die älteste Parzelle wurde bereits 1918 gepflanzt, die alten Barbera-Reben stehen mit rund 4.300 Stöcken pro Hektar in südöstlicher Exposition auf kalkhaltigen Mergelböden. Die ohnehin niedrigen Erträge der alten Reben werden durch eine strenge Selektion zusätzlich reduziert. Nach der Handlese und einer kurzen Kaltmazeration vergären die entrappten Trauben rund zwei Wochen im Edelstahl mit regelmäßigen Remontagen und Délestage. Anschließend reift der Wein für 18 Monate in einer Kombination aus großen Holzfässern, Barriques und Edelstahl.

Farbe:
Schwarzes Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:
Bereits in der Nase zeichnet es sich ab, dass es sich beim 2023 Scarrone, Barbera d'Alba Vigna Vecchia von Vietti um eine Barbera auf Steroiden handelt. Eine ausufernde Deklination von Kirschen skizziert die Nase bei höchster Konzentration und verbindet die satte Frucht mit ungestümer Kraft. Die Kirsch-Klaviatur wird ergänzt durch Brombeere und Holunder mit floralen Obertönen nach Orangenblüten nebst dunkler Schokolade, was in Kombination an Sprengels Erfrischungsstäbchen erinnert. Hochleistungs-Barbera der Extraklasse.

Mund:
Im Antrunk geht es direkt zur Sache: Die überschwängliche Nase wird gebündelt zum finessenreichen Trunk mit Saft und Kraft und erstaunlich feiner Distinktion. Der satte Extrakt wird umgarnt von der leuchtend hellen Säure, die ihn vom Antrunk ins lange Finish begleitet. Ein Maul voll Wein mit der rechten Balance von reichhaltigem, aber poliertem Gerbstoff, satter Frucht und dem rechten Quäntchen Hedonismus, der ihn hochfrequent bechern lässt.