Vietti

Barbera d'Alba DOC
Scarrone Vigna Vecchia

2021, 750 ml

Italien, Piemont

9911800199

Barbera

Alkoholgehalt: 15,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Risotto mit Pfifferlingen und Brombeeren

(Gemüse & Vegetarisch)

Pappardelle mit Salciccia-Rotwein-Ragout

(Fleisch)

Osso-Bucco mit Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.12.2023

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 am 21. September 2020 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 2021er Barbera d'Alba Vigna Veccia Scarrone zeigt pure Frische, viele rote und blaue Früchte vereinen sich mit wilden Kräutern, Zedernholz, Marzipan, Nougat und deutlichen floralen Noten von Veilchen und Rosen. Ein jugendlicher, noch ungestümer Tropfen, der Feuer, Finesse und Intensität zeigt.

Gaumen:
Am Gaumen fasziniert dieser Barbera mit saftiger Frucht, Fruchtsüße und belebender Säure, die in eine mineralisch-salzige Spur übergeht. Sein Gerbstoff wirkt reif, kokettiert aber noch mit seiner Jugendlichkeit. Ein italienischer Klassiker, der sofort nach dem zweiten Glas verlangt und dessen Alkohol viel moderater wirkt als das Etikett vermuten lässt. Ein wenig Reife steht ihm wunderbar zu Gesicht und in seinem jugendlichen Stadium sind Schmorgerichte und Gerichte mit intensiven Saucen Trumpf!
Unbedingt in die Karaffe umfüllen und leicht gekühlt aus großen Gläsern genießen.