

 **Vietti**

Barbera d'Asti DOCG "La Crena"

 2020, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800150

 Barbera

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Stracotto mit Polenta und Parmigiano Reggiano

(Fleisch)

Geschmorter Fasan mit Zimt und Rosinen

(Wildgeflügel)

Parmigiana mit Zucchini und Auberginen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.12.2022

Informationen zum Wein

Die Trauben des *Barbera d'Asti „La Crena“* stammen aus der Weinbergslage La Crena in Agliano Terme (unweit von Nizza Monferrato) im Herzen des Asti-Gebiets. Der Weinberg ist rund acht Hektar groß und nach Süden ausgerichtet. Der Boden besteht aus Kalkmergel. Der älteste Teil der Reben wurde zwischen 1932 und 1935 gepflanzt. Die am 20. und 21. September 2020 von Hand gelesenen Trauben wurden entrappt und erhielten über zwei Tage hinweg eine kühle Vorvergärung in offenen Gärbehältern. Die alkoholische Gärung nach der spontanen Vergärung dauerte rund zwei Wochen, wobei regelmäßiges Überpumpen und Umwälzen der Maische stattfand, um dadurch eine optimale Farb- und Gerbstoffextraktion zu erreichen. Der biologische Säureabbau fand im kleinen Eichenholzfass statt. Ausgebaut wurde der *Barbera d'Asti* über 18 Monate hinweg im Wesentlichen in Barriques mit 25 % Neuholzanteil. Ein kleinerer Teil wurde im großen Eichenholzfass ausgebaut. Der Wein wurde vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Farbe

tiefes Rubinrot

Nase

Viettis Einzellagen-*Barbera „La Crena“* wurde früher als *Barbera d'Asti Superiore* geführt. Und diesen Namen hat er sich eigentlich auch verdient. Das ist ein intensiver, opulenter, dicht verwobener Wein voll von dunkler Frucht, und zwar von Schwarzkirschen, Pflaumen, Heidelbeeren und Brombeeren, ein paar Schlehen und etwas Holunder. Hinzu kommen Holz, Unterholz und ein feuchter Waldboden mit Blättern.

Mund

Am Gaumen ist der Wein im buchstäblichen wie übertragenen Sinne eine Wucht. Es ist ein *Barbera d'Asti* mit viel Kraft und Großzügigkeit, der gleichzeitig präzise am Gaumen entlanggleitet. Er zeigt in seiner Jugend noch ein angenehm rustikales Tannin und leichte Röstaromen, die beide der vollen Frucht und der Würze von Pfeffer, dem Süßholz und der dunklen Schokolade Paroli bieten. Im Untergrund findet sich eine brodelnde Mineralität, die den *„La Crena“* in ein langes Finale trägt, wo der Wein noch einmal seine bemerkenswerte Frische offenbart.