

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2033
<b>Producteur</b>	Vietti
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Barbera d'Alba
<b>Cépages</b>	100% barbera
<b>Description</b>	<p>Situé au coeur des Langhe, dans le village de Castiglione Falletto, le domaine Vietti fut fondé dès 1800 par Carlo Vietti, mais prit vraiment son envol dans les années 1960, en étant notamment à la base du concept de cru dans le Barolo.</p> <p>Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). Entre-temps devenu l'un des domaines les plus reconnus d'Italie, le domaine fut racheté en 2016 par un fond d'investissement américain, bien que toujours aux mains de la famille Vietti.</p> <p>Le domaine Vietti n'a cessé de se démarquer en proposant des vins de caractère identitaires. Pour cela, les rendements sont limités. En cave, de longues macérations qui varient en fonction des millésimes, un élevage de seize mois en barriques françaises et en fûts de chêne de Slavonie, ainsi qu'une mise en bouteille sans collage ni filtration sont privilégiées afin de conférer aux vins une grande concentration et, surtout, une longévité exceptionnelle. Si le Nebbiolo reste bien évidemment la marque de fabrique du domaine avec ses crus de Barolo et son Barbaresco, ils n'en font pas moins la part belle aux cépages Barbera et Arneis. Petit dernier de la famille, un Timorasso qui en surprendra plus d'un.</p> <p>La Barbera Vigna Vecchia Scarrone a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes intenses de cerises mûres, de vanille et d'épices. Des notes de confiture de mûres, de chêne français et de cuir donnent du corps à un vin grand et voluptueux, à la profondeur</p>
<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Partie la plus ancienne du vignoble Scarrone (Castiglione Falletto). Les 1ers pieds ont été plantés en 1918. Exposition sud-est.
<b>Rendement</b>	4.300 pieds/ha - 1 kg/pied
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	Macération à froid pré-fermentaire. Fermentation alcoolique pendant 2 semaines en cuves inox ouvertes avec pigeage mécanique, délestage et plusieurs remontages. Vient ensuite une macération post-fermentaire sur peaux. Le tout est ensuite transféré en barriques pour la malolactique. Le vin mûrit enfin 18 mois entre barriques, foudres et inox.
<b>Elevage</b>	18 mois entre barriques, foudres et inox.
<b>Analytique</b>	Alc. 14,50% - Tot Extract: 31,20?g/l - Tot Acidity: 6,45?g/l - Sulfite: 78?mg/l - ph-Value: 3,42

