

Nom	Barbera D'Alba Vigna Scarrone
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Vietti
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	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). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale.

Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'.

La Barbera d'Alba Vigna Scarrone a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes intenses de cerises mûres, de vanille et d'épices. Acidité fraîche et structure pleine. La bouche est caractérisée par la finesse, un excellent équilibre et une grande complexité.

Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble Scarrone situé à Castiglione Falletto (juste en-dessous de la cave). Exposition sud-est.
Rendement	4.300 pieds/ha.
Vendange	Octobre.
Vinification	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.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques et en foudres.
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 93

