

Nom	Barbera D'Alba Vigna Vecchia Scarrone
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Vietti
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, 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'arnes 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 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.

Servir sur	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
Origine	Partie la plus ancienne du vignoble Scarrone (Castiglione Falletto). Les 1ers pieds ont été plantés en 1918. Exposition sud-est.
Rendement	4.300 pieds/ha - 1 kg/pied
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. Le tout est ensuite transféré en barriques pour la malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois entre barriques, foudres et inox.
Analytique	Extrait sec: 31,22 g/l - acidité totale: 6,25 g/l - sucre résiduel: 1,20 g/l - sulfites: 72 mg/l - pH: 3,35
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 95

