

Naam	Barbera d'Alba Vigna Scarrone
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Vietti
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera

Omschrijving

De jaren '60 waren een keerpunt in de geschiedenis van het landgoed met het huwelijk van Luciana Vietti en Alfredo Curado, oenoloog van beroep en een groot kunstliefhebber. De intuïties van Alfredo zullen de basis vormen van het domein dat we vandaag kennen, met name dankzij de creatie van één van Barolo's eerste cru's (Rocche di Castiglione - 1961), de wijnbereiding van de monocépage arneis (1967) of de uitvinding van de auteur's etiketten (1974). Inmiddels is het domein uitgegroeid tot één van de meest erkende domeinen van Italië. In 2016 werd het domein gekocht door een Amerikaans investeringsfonds, de dagdagelijkse leiding blijft wel in handen van Elena en Luca Vietti.

Vietti groeide uit tot één van de meest toonaangevende domeinen van Italië en onderscheidt zich door wijnen met een eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's als Piemonte geldt meer dan waar ook de wet van de sterkste: je bent maar zoveel waard als de ligging van je wijngaarden. De familie Curado/Vietti heeft over de jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco kunnen opbouwen. Zo is Vietti de enige producent die wijngaarden bezit in de elf dorpen die Barolo mogen produceren. Ook waren ze pioniers in het bottelen van "single vineyard" Barolo's. Door als één van de eerste wijndomeinen te exporteren naar de Verenigde Staten werd Vietti in geen tijd een grote naam wereldwijd.

De Barbera d'Alba Vigna Scarrone heeft een robijnrode kleur en een neus met intense aroma's van rijpe kersen, vanille en kruiden. Frisse zuurtegraad en vol van structuur. De mond wordt gekenmerkt door finesse, een uitstekende balans, veel complexiteit en een aanhoudende finale.

Serveren bij

deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

Scarrone wijngaard gelegen in Castiglione Falletto (net onder de wijnmakerij). Zuidoostelijke ligging.

Opbrengst

4.300 wijnstokken/ha.

Oogst

Oktober.

Vinificatie

Koude maceratie voor de fermentatie. Alcoholische gisting gedurende 2 weken in open roestvrijstalen vaten met mechanische kneuzing, delestage en meerdere overpompings. Dit wordt gevolgd door een maceratie na de fermentatie op de schil. Het geheel wordt vervolgens overgepompt in vaten voor de malolactische gisting.

Flesafsluiting

natuurkurk

Opvoeding

18 maanden in barriques en grote tonnen.

Recensentscores

jamesuckling.com: 92

