

Naam	Barbera D'Alba Vigna Scarrone
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
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
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Gelegen in het hart van de Langhe, in het schilderachtige dorp Castiglione Falletto, werd Landgoed Vietti in 1800 opgericht door Carlo Vietti. Het kreeg echter pas echt faam in de jaren '60, toen Luciana Vietti trouwde met Alfredo Curado, oenoloog en gepassioneerd kunstliefhebber.

De visie van Alfredo legde de basis voor het domein zoals we het vandaag kennen. Hij realiseerde baanbrekende prestaties, waaronder de creatie van één van Barolo's eerste cru's, Rocche di Castiglione (1961), de introductie van de monocépage Arneis (1967) en de ontwikkeling van de iconische auteursetiketten (1974).

In 2016 werd het domein overgenomen door een Amerikaans investeringsfonds, maar het bleef trouw aan zijn erfgoed, waarbij traditie en innovatie samenkomen om wijnen van wereldklasse te creëren.

Vietti is uitgegroeid tot één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Italië, bekend om wijnen met een uitgesproken eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's zoals Piemonte geldt meer dan elders de wet van de sterkste: je waarde wordt grotendeels bepaald door de ligging van je wijngaarden. Vietti heeft in de loop der jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco opgebouwd. Het is zelfs de enige producent met wijngaarden in alle elf dorpen die Barolo mogen produceren, en was een van de eerste wijnhuizen die 'single vineyard' Barolo's bottelden.

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	Antonio Galloni, Vinous: 93

