

ARTIKELFICHE

Naam	Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone
Jaartal	2018
Producent	Vietti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Omschrijving	<p>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, hoewel het nog steeds in handen is van de familie Vietti.</p> <p>Vietti blijft zich onderscheiden door wijnen met een eigen karakter aan te bieden. Hiervoor zijn de opbrengsten beperkt. In de kelder vinden lange maceraties plaats die variëren afhankelijk van de jaargangen, een rijping van zestien maanden in Franse vaten en Slavonische eiken vaten, maar ook een botteling zonder klaring of filtering krijgen de voorkeur om de wijnen een hoge concentratie en vooral een uitzonderlijke levensduur te geven. Hoewel nebbiolo natuurlijk nog steeds het kenmerk is van het domein met zijn Barolo crus en zijn Barbaresco, behalen ze ook mooie resultaten met de Barbera- en Arneis druiven. De nieuwste aanwinst van de familie, een Timorasso, zal velen verrassen.</p> <p>De Barbera Vigna Vecchia Scarrone heeft een robijnrode kleur en een neus met intense aroma's van rijpe kersen, vanille en kruiden. Toetsen van braambessenjam, Frans eikenhout en leer geven body aan een grote, voluptueuze wijn met een ongelooflijke diepte en rijkdom. Een frisse aciditeit die resulteert in een wijn van groot plezier die uitnodigt tot het proeven ervan ad vitam aeternam.</p>
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, gevogelte met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Het oudste gedeelte van de Scarrone wijngaard (Castiglione Falletto). De eerste wijnstokken werden in 1918 geplant. Zuidoostelijke ligging.
Opbrengst	4.300 stekken/ha - 1 kg/stok
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. De wijn rijpt vervolgens 18 maanden in barriques, tonnen en roestvrijstalen vaten.
Opvoeding	18 maanden in barriques, tonnen en roestvrijstalen vaten.
Analytisch	Alc. 14,50% - Tot Extract: 31,20?g/l - Tot Acidity: 6,45?g/l - Sulfit: 78?mg/l - ph-Value: 3,42
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033

