

Naam	Barbera D'Alba Vigna Vecchia Scarrone
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
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
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 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.

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 stokken/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 overpompingen. Dit wordt gevolgd door een maceratie na de fermentatie op de schil. Het geheel wordt vervolgens overgepompt in vaten voor de malolactische gisting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden in barriques, tonnen en roestvrijstalen vaten.
Analytisch	Droogextract: 31,22 g/l - totale aciditeit: 6,25 g/l - reestsuikers: 1,20 g/l - sulfieten: 72 mg/l - pH: 3,35

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 95	Openingsuren van onze winkel	
Maa - vrij:	09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00	Vr	9u00 - 17u00
		Za	9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

