VINUNIC

BARBERA D'ALBA VIGNA VECCHIA SCARRONE 2023

Art. nr 93068
Pris 589 kr
Storlek 750 ml
Producent Vietti
Ursprung Piemonte, Barbera d'Alba, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Barbera 100%
Alkoholhalt 15,5%
Totalsyra 5,7 g/l
Restsocker 2,4 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Karaktär Viettis Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone är en helt annan typ av Barbera än den vanligare saftiga vardagsstilen. Detta är istället seriöst, fylligt och koncentrerat matvin. Vinet har en stor och inbjudande doft med inslag av solmogna mörka körsbär, björnbär, plommon samt diskreta toner av vanilj, kryddor och fat. Smakrik, komplex och välbalanserad med finess, en hög uppfriskande syra och tydlig men elegant och välintegrerad tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördaes och avstjälkades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i öppna ståltankar i ungefär 2 veckor. Vinet har lagrats 18 månader i en kombination av stora franska ekfat, barriquer och ståltank. Vinet har sedan lagrats ytterligare 2 månader i ståltank före buteljering. Vinet är ofiltrerat.

Passar till Serveras vid 15–16°C i medelstora glas till rätter av fågel, fläsk, kalv, lamm, nöt och lättare vilt, gärna med inslag av svamp, exempelvis pizza salsiccia e funghi, pizza diavola - med inte alltför mycket chili, Pappardelle med salsiccia, tryffel och tomat, ankbröst med puylinser, kantareller och salvia, fylld fläskkotlett med salvia, svamp och rostad lök, lammrostbiff med grillad aubergine och cannellinibönor, Brasato - rödvinsbräserad oxkind med Karl Johan och krämig polenta eller Tagliata di manzo med svamp. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som Bra Duro DOP, Castelmagno, Toma Piemontese stagionata, 30–36 månaders Parmigiano Reggiano eller Taleggio. Lufta gärna vinet 30-60 minuter före servering.

Information Producenten är certifierad Equalitas.

Omdömen

Wine Spectator 92p

A serious Barbera, saturated with boysenberry, blackberry, red plum, tamarind and chocolate flavors. Dense and vibrant, this is long and detailed on the finish yet could use more time to integrate. Drink now through 2032.