



Vietti Barbera d'Alba "Scarrone" DOC 2012

Vietti
Piemonte / Itália
www.vietti.com



SOBRE O PRODUTOR:

A história da azienda da família Vietti tem sua origem no século XIX. Mas, foi apenas no início do século XX que a Vietti se tornou uma vitivinícola e passou a comercializar vinhos engarrafados. O patriarca Mario Vietti produziu em 1919 os primeiros vinhos Vietti. A partir de 1952, Alfredo Currado (genro de Mario) deu continuidade ao legado deixado pelo sogro e a vinícola Vietti se tornou uma das melhores casas do Piemonte.

Alfredo foi um pioneiro! Foi um dos primeiros a selecionar e vinificar uvas de vinhedos singulares, os "crus" piemonteses, tais como Brunate, Rocche e Villero. Alfredo também ficou conhecido como o "pai da Arneis", pois em 1967 investiu muito tempo e energia para redescobrir e entender essa variedade de uva branca piemontesa então já quase extinta.

Os vinhos dos Vietti estão, sem dúvida, entre os melhores do Piemonte e de toda a Itália. São joias produzidas em pequena escala, adorados por consumidores e elogiados pelos especialistas. *Se forçada a viver em uma ilha deserta, onde só seriam servidos vinhos de um único produtor, eu iria querer que Vietti fosse tal produtor. Eles conseguem a excelência em todos os vinhos que fazem...* (Monica Larner, Wine Advocate #207, Jun-2013).

SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas do vinhedo Scarrone, situado na zona de Alba (em Castiglione Falletto), cujas vides têm cerca de 26 anos, o "Scarrone" de Vietti é um "Barbera de Cru", de altíssima qualidade e produzido artesanalmente em pequena escala (cerca de 11 mil garrafas por safra).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Barbera; colheita manual.

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Amadurecimento: 15 meses em tonéis de carvalho da Eslovênia e barricas de carvalho francês, mais 2 meses em tanques de aço. Engarrafado sem filtração!

Gradação alcoólica: 14,87%

Acidez: 6,29g/l. (pH)

Açúcar Residual: g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro e brilhante.

Aroma: intenso e puro, é pleno em aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja e cassis, com delicadas notas de violetas e de especiarias doces.

Sabor: na boca é um tinto encorpado, com taninos vivos, mas elegantes, sabores de frutas escuras maduras e um frescor salivante; é equilibrado, fino e tem final persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Bastante versátil para a mesa do dia-a-dia. Combina com diversos pratos à base de carnes escuras, como gado, coelho e aves de caça (grelhadas, assadas ou cozidas), bem como pizzas e massas banhadas em molhos escuros.

Servir a 15-17°C.

PREMIAÇÕES:

- 2011: WS90 / Vinous93 (A. Galloni)

- 2010: Vinous92 (A. Galloni)

- 2009: WS90 / RP91