2020 I Bricchi Barbera D'Asti DOCG

Scarpa | Piemont

Die Trauben für diesen Barbera stammen aus der nach Südwest ausgerichteten Cru-Lage I Bricchi zwischen Castel Rocchero und Aqui Terme. Sie wachsen auf knapp 400 Metern über dem Meeresspiegel und entwickeln aufgrund der Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht besonders ausdrucksstarke Aromen. Der Bricchi wurde 22 Monate lang in großen Fässern aus Alliereiche ausgebaut und besitzt einen ausdruckvollen Duft nach dunklen Beeren, schwarzen Kirschen und Sommerblumen. Der vollmundige Körper mit seiner warmen, molligen Struktur bekommt durch Anklänge an Gewürze, Kräuter und Bitterschokolade Spannung und Frische. Eine gute Tanninstruktur und ein fester Abgang versprechen Lagerpotential und Entwicklung im Glas.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Vanille, Kaffee, Schwarzkirsche
Geschmack	mittlere Säure, opulent, reifes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2031
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Schmorbraten, dunkle Sauce, Pilzragu

Auszeichnungen

Wine Enthusiast 90 Punkte

Produzent

Das historische Weingut Scarpa erzeugt in Monferrato auf 22 Hektar Rebfläche circa 100 000 Flaschen Wein pro Jahr. Das Terroir, die nachhaltige Praktiken in den Weinbergen und eine lange Flaschenreifung im Keller sind die wichtigsten Kriterien Scarpas für die Weinproduktion. Das Weingut ist jedoch nicht nur bekannt für die großen Rebsorten des Piemonts, Barbera und Nebbiolo, sondern auch für Spitzenweine aus den autochthonen Trauben Freisa, Ruché, Brachetto und Pelaverga, die man sehr selten reinsortig verkosten kann.

Gründungsjahr	1854
Anzahl der Mitarbeiter	18
Rebfläche	22 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	100 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Bracchetto, Rouchet

Scarpa Nizza Monferrato | Via Montegrappa 6 | IT 14049 Nizza Monferrato

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN