

Scrimaglio Barolo DOCG

ROBU²ST

W I J N I M P O R T

Producent: Scrimaglio

Druivenras(sen): Nebbiolo 100%

Streek & Land: Piëmonte, Barolo, Italië

Karakter: Brede geur waarin impressies van zwart fruit, leer, ceder en een hintje rokerigheid. Volle, warme smaak, fluweelzacht met een intens karakter. Zwart fruit, eiken, fijne zuren met lange droge afdronk.

Wijnbereiding: De druiven worden met de hand geoogst, waarna een lange vergisting plaats vindt. Na de alcoholische vergisting ondergaat de wijn een malolactische gisting waarbij het harde appelzuur omgezet wordt in het zachtere melkzuur. Aansluitend rijpt de jonge wijn 2 jaar in grote eikenhouten vaten. Na botteling blijven de flessen minstens 1 jaar in de kelder.

Producent & gebied: Scrimaglio, gevestigd in Barolo, Italië, is een erfgoed doordrenkt met passie voor wijnmaken dat teruggaat tot de 17e eeuw. De oorsprong van de Scrimaglio-familie, ooit bekend als de Escrimeaux, voert terug naar Frankrijk, waar ze hun toevlucht zochten in Piëmont na religieuze vervolging in de 17e eeuw. Hun geschiedenis is zo invloedrijk dat de regio waar ze zich vestigden, Regione Scrimaglio, werd genoemd. In 1920 richtte Pietro Scrimaglio een wijnkelder op in Nizza Monferrato, waarmee hij het werk van zijn vader Francesco voortzette. Generaties van de familie Scrimaglio hebben de band met het terroir versterkt, het wijnnassortiment uitgebreid en internationale markten betreden.

Scrimaglio speelde een cruciale rol in de heropleving van Barbera d'Asti in de jaren 80 en promoveerde de subzone "Nizza," die uiteindelijk in 2014 werd erkend als "Nizza Docg." Het wijnhuis heeft een decennialange toewijding aan kwaliteit en heeft talrijke onderscheidingen ontvangen, waaronder de Gambero Rosso Tre Bicchieri-prijzen. Recentelijk trad Scrimaglio toe tot de Terre da Vino-groep om de aanwezigheid van het merk wereldwijd te vergroten en de traditionele stijl te behouden.

Scrimaglio vertelt het verhaal van een familie met een diep gewortelde passie voor wijnmaken en een rijk erfgoed. Hun wijnen belichamen geschiedenis en passie, en nodigen uit voor een tijdloze reis door de Piëmontese wijntraditie.

Wijn & Spijs: Echte 'eet' wijn, prachtig in combinatie charcuterie, rood vlees, kalfsvlees, lamsvlees, wild, eend, stoofgerechten, risotto's, paddenstoelengerechten en pittige, harde en blauwaderkazen.

Overige informatie: Piëmonte betekent 'voet van de berg' en is een gerenommeerd wijngebied in het Noordwesten van Italië. Van ruim 70 DOCG's (hoogst haalbare wijn classificatie van Italië) bezit het wijngebied er 19, Barolo en Barbaresco zijn hiervan de bekendste. Beide wijnen worden gemaakt van 100% nebbiolo, Barolo's zijn doorgaans iets robuuster, Barbaresco's wat eleganter.