

Scrimaglio Gavi di Gavi DOCG

ROBU²ST

W I J N I M P O R T

Producent: Scrimaglio

Druivenras(sen): Cortese 100%

Streek & Land: Piëmonte, Gavi, Italië

Karakter: Expressieve aroma's van groene appels, kiwi, amandel, verse kruiden en wilde bloemen. De wijn heeft een frisse inzet, het hout is ondersteunend maar overheerst niet. Een gebalanceerde fruitige wijn met lange afdronk met een amandelbittertje.

Wijnbereiding: Na de handmatige oogst worden de druiven zacht geperst en vergist het sap op lage temperatuur. Na de vergisting rijpt een deel van de wijn een aantal maanden op kleine houten vaten. Deze wijn wordt met het andere sap geblend waarna de wijn wordt gebotteld. De wijn blijft nog enkele maanden in de kelder alvorens deze op de markt gebracht wordt.

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 diepgewortelde passie voor wijnmaken en een rijk erfgoed. Hun wijn en belichamen geschiedenis en passie, en nodigen uit voor een tijdloze reis door de Piëmontese wijntraditie.

Wijn & Spijs: Bij gerechten met schaaldieren, rijke visgerechten (ook gerookt), blank vlees, zwezerik, gevogelte, gerechten met paddenstoelen zoals truffel of eekhoorntjesbrood, pasta's, risotto's, groentegerechten.

Overige informatie: Piëmonte betekent 'voet van de berg' en is een gerenommeerd wijngebied in het Noordwesten van Italië. Het Langhe gebergte herbergt een breed scala aan DOC's en DOCG's waar de DOC Langhe Arneis er een van is. In het gebied worden de zonnige zuid en zuid-west hellingen vaak gebruikt voor de druivenrassen die een lange rijpingstijd nodig hebben zoals nebbiolo. De koelere noordhellingen van het wijngebied staan aangeplant met witte, wat meer vroegrijpende druivenrassen zoals arneis. Dit levert heerlijke frisse, florale wijnen op met een hoog gastronomisch gehalte.