

# Scrimaglio Piëmonte Rosso

# ROBU<sup>2</sup>ST

W I J N I M P O R T

**Producent:** Scrimaglio

**Druivenras(sen):** Dolcetto, Barbera, Nebbiolo

**Streek & Land:** Piëmonte, Langhe, Italië

**Karakter:** Geurige wijn met tonen van zwarte kersen, framboos, aardbei, specerijen en een hintje rokerigheid. Volle sappige inzet met veel rijp fruit en goede zuren. De wijn heeft een lange droge afdronk.

**Wijnbereiding:** Na de handmatige oogst worden de druiven zacht geperst en vergist het sap op lage temperatuur in RVS tanks. In deze tanks ondergaat de wijn een malolactische gisting waarbij het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur waardoor de structuur zachter wordt. Na enkele maanden op tank wordt de wijn gebotteld.

**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:** Lekker om licht gekoeld te drinken met charcuterie of met rood vlees, kalfsvlees, lamsvlees, lichte paddenstoelengerechten en pastagerechten met een rijke tomatensaus.

**Overige informatie:** Piëmonte betekent 'voet van de berg' en is een gerenomeerd wijngebied in het Noordwesten van Italië. Deze wijn is een blend van de drie belangrijkste blauwe druivenrassen uit de regio en is gecertificeerd biologisch.