

# Scrimaglio Barbera d'Asti DOCG "Superiore"

**ROBU<sup>2</sup>ST**  
W I J N I M P O R T

**Producent:** Scrimaglio

**Druivenras(sen):** Barbera 100%

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

**Karakter:** In de geur zwarte kers, pruimen en bosbessen. Zachte, elegante smaak met frisse zuren, verfijnde structuur met veel rood fruit en een lange afdronk met een klein bittertje.

**Wijnbereiding:** Na de handmatige oogst worden de druiven zacht geperst en vergist het sap op lage temperatuur. Na de vergisting ondergaat de wijn een malolactische gisting waarbij het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur, dit maakt de wijn iets zachter van structuur. Vervolgens rijpt de wijn minimaal 12 maanden op grote houten vaten waarna hij wordt 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 wijnessortiment 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:** Charcuterie, met rood vlees, kalfsvlees, lamsvlees, eend, paddenstoelengerechten, gegrilde groenten en pastagerechten met een rijke tomatensaus.

**Overige informatie:** Piëmonte betekent 'voet van de berg' en is een gerenomeerd wijngebied in het Noordwesten van Italië. "Superiore" is een aanduiding die wordt gebruikt in de context van Italiaanse wijn om een bepaald kwaliteitsniveau aan te geven. Wanneer "Superiore" wordt toegevoegd aan de naam van een wijn, zoals "Barbera d'Asti Superiore," duidt dit op een wijn die aan specifieke kwaliteitsnormen voldoet die strenger zijn dan die voor de basiswijn met dezelfde herkomstbenaming. Ook heeft een wijn met de aanduiding "Superiore" een iets hoger alcoholpercentage.