



Scrimaglio – Barbera d'Asti Superiore DOCG



De **familie Scrimaglio** arriveerde in de **17e eeuw** in Piemonte, op de **vlucht** vanuit **Frankrijk** naar Monferrato, na de gewelddadige vervolging van de Hugenoten in 1572. Hun oorspronkelijke naam was **Escrimeaux** (van het Franse escrimeur, zwaardvechter). Ze waren zo belangrijk dat een klein gebied naar hen werd genoemd, de **Regione Scrimaglio**. Nadat zijn vader zich in begin van de jaren 1900 had toegewijd tot de wijnbouw richtte Pietro Scrimaglio in **1920** het wijnbedrijf officieel op in de heuvels rond Nizza Monferrato. De derde en vierde generatie Scrimaglio's breidden het wijnassortiment uit en begonnen met de verkoop van wijn op de internationale markten.

In de **jaren 80** was Scrimaglio een van de wijnhuizen die sterk geloofden in en bouwden aan de **wedergeboorte van Barbera d'Asti**, tot en met de erkenning van **Nizza DOCG** als een op zichzelf staande herkomstbenaming in 2014. Scrimaglio is **onlangs toegetreden tot de Terre da Vino-groep** die, om het honderdjarig bestaan van het historische wijnhuis te vieren, een **nieuw assortiment wijnen** presenteert, de lijn die wij in België vertegenwoordigen..

De **assemblage** van Barbera-druiven uit **wijngaarden** met **verschillende bodems en microklimaten** leidt tot een wijn met een **perfecte balans** tussen structuur en aroma's. Traditionele vinificatie, met **maceratie** gedurende **10 dagen** bij een temperatuur van 28-30 °C, gevolgd door de **malolactische gisting**. Rijping van **ten minste 12 maanden in barrique**, waarin de **robuuste structuur** wordt **verzacht** en **verrijkt** in inox kuipen. Een korte periode in de fles maakt de verfijning compleet.

Kleur: **diep paarsrood**.

Boeket: **rijk en complex**, met aangename tonen van **viooltjes** en zoethout.

Smaak: zeer **frisse bessen en vanille**; De afdronk is **lang** en aanhoudend.

