



Scrimaglio – Barolo 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..

Barolo: “**de wijn van koningen en de koning van de wijnen**”, wordt in het hart van Piemonte gemaakt van de **beste Nebbiolo druiven**. Het wijnbouwgebied is ongeveer 1200 hectare groot. Met buurman Barbaresco en de Toscaan Brunello di Montalcino wordt Barolo klassiek gerekend tot “het **trio beste rode wijnen** van Italië”.

Over het algemeen ruikt Barolo naar **teer, viooltjes en rozen**. De wijn kan een **oranjeachtige** kleur krijgen als hij ouder wordt. Een traditioneel gemaakte Barolo heeft een **forse tanninestructuur** en vraagt daarom **lange rijping**.

Deze Scrimaglio Barolo wordt geproduceerd door verschillende basiswijnen met elkaar te **blenden**, een techniek die al sinds het begin van de vorige eeuw typisch is voor de Langhe-regio en die zorgt voor **elegantere en evenwichtiger** wijnen.

De **gisting** duurt 15-20 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van ongeveer **30°C** (dat is eerder “warm”) om de wijn de **tannines** te laten ontwikkelen die nodig zijn voor een lange rijping. Vervolgens wint hij **meer dan twee jaar** aan kracht in **grote eikenhouten vaten**.

Kleur: **Robijnrood** met granaatrode accenten.

Aroma: **Intens en kruidig**. Versterkt met tonen van **zoethout, koffie** en gedroogde roos.

Smaak: **Droog en vol**. De tannines zijn goed geïntegreerd met tonen van **pruim en jam**.

Alcoholpercentage: 14,0% vol.

