



## Scrimaglio – Piemonte Chardonnay DOC



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..

**100% Chardonnay**, bij uitstek een **internationale** druivensoort, die in Piemonte **gunstige bodems** en **oriëntatie** vindt.

Na zachte persing en een **korte koude maceratie** laat men de most van de eerste persing **fermenteren bij een temperatuur van 18-20 °C** (voor wit is dit ronduit hoog) om de **unieke aroma's** te versterken. Hierna volgt een **malolactische gisting**, waarbij de wijn wordt verzacht en **ronder** wordt omdat **strengere appelzuren** worden **omgezet in zachtere melkzuren**, een trucje dat bij haast alle **rode wijnen** wordt toegepast en vaak ook bij de witte Chardonnay. Daarna rijpt de wijn **minstens 3 maanden** in een roestvrijstalen tank op de **fijne droesem**, om de **complexiteit en levensduur** te verhogen. Uiteindelijk wordt de jonge wijn **geblend** met ca. **10% van de voorgaande jaargang** die werd gelagerd op **barrique**.

Kleur: **intens heldergeel**.

Boeket: intens en complex, tonen **rijp fruit**.

Smaak: krachtig, vol, **hartig**, eerst citrus en pompelmoes, later appel en banaan. **Lange** afdronk met een bittertje van de terugkerende pompelmoes.

