



Scrimaglio – Timorasso Derthona Colli Tortonesi 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..

Derthona is een **oude benaming** voor de **stad Tortona**, de **Colli Tortonesi DOC** in het **uiterste oosten** van Piemonte sluit **geografisch** eigenlijk aan bij de **zuidelijke heuvels** onder de Po van **Lombardia (Oltrepò Pavese)**. Deze **100% Timorasso** is een **witte autochtone druivensoort** die hier sinds de **middeleeuwen** wordt verbouwd. Vanaf het begin van de 20ste eeuw werd zij omwille van een (te) **kleine opbrengst** bijna systematisch **vervangen door Cortese** (bekend van de Gavi wijnen net ten westen van Tortona). Timorasso wijnen hebben een **unieke smaak** die doet denken aan **honing, citrus en noten**, met een mooie **balans tussen zuurtegraad en fruit**.

Na zachte persing en een **korte koude maceratie** laat men de most van de eerste persing **fermenteren bij een temperatuur van 16-18 °C** (voor wit is dit eerder hoog) om de **unieke aroma's** te versterken. Vooraleer er wordt gebotteld

volgen nog een lange periode (**minstens 12 maanden**) van rijping **op de fijne droesem** in roestvrijstalen tank, om de **complexiteit en levensduur** te vergroten.

Kleur: **intens strogeel**.

Boeket: complex, tonen van **bloemen** zoals **acacia** en **meidoorn**, **rijpe perzik** en **honing**, tot mineralen en **vuursteen**.

Smaak: **droog**, vol, **hartig**, **robuust** en **lang** in de afdronk.

