LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Bric del Fiasc
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, vrij mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	15,00% vol
Omschrijving	Dit domein in Castiglione Falletto werd al in 1921 opgericht door Lorenzo Scavino, samen met zijn zoon Paolo. Nu staat Enrico, kleinzoon van Lorenzo, aan het roer met zijn twee dochters Elisa en Enrica. Enrico wordt vaak in een adem genoemd met Elio Altare in de groep van de rebellerende modernisten van de jaren tachtig van de vorige eeuw. Hoewel beide wijnmakers even modern zijn, hebben ze toch hun eigen karakter en eigenzinnigheid. Enrico focust op fruit, waar Elio op harmonie aast. Scavino heeft alleen maar eigen wijngaarden, 23 hectare in totaal, wat in vergelijking met gepachte wijngaarden kwaliteitsgarantie geeft op lange termijn. Paolo Scavino beschikt maar liefst over 19 historische cru's, die verspreid liggen over 6 van de 11 dorpen binnen het Barologebied. Dit laat hen toe om de diversificatie die moeder natuur elk jaar geeft om te zetten in ultieme blends, maar ook om afzonderlijke topwijnen te maken van de beste cru's, zoals 'Cannubi' (in Barolo), 'Bric del Fiasc' (in Castiglione Falletto) en 'Rocche dell'Annunziata' (in La Morra). Dit wijnhuis slaagt er meesterlijk in om de wijnen een ongekende fruitconcentratie én bewaarkracht te geven. Dankzij de rijping op grote foeders en kleine Franse barriques wordt nog extra complexiteit beoogd. Naast de traditionele druiven nebbiolo, barbera en dolcetto produceert Scavino ook de internationale druiven merlot (voor de basiswijn), sauvignon, chardonnay en viognier. De barolo Bric del Fiasc heeft een intens robijnroode kleur en complexe aroma's van zwart fruit, likeur, mineralen, aarde en truffels. Geconcentreerd en krachtig. Prachtige structuur. Complexe afdronk. Parker: 93+/100
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castiglione Falletto. Wijngaard op 260m. hoogte met een Zuidwestelijke expositie. De bodem bestaat uit grijze zandlagen en mergel. Op sommige plaatsen bevat de bodem zandsteen en klei. De verscheiden aanplantjaren zorgen ervoor dat de stokken tussen de 25 en 70 jaar oud zijn.
Opbrengst	5000 kg. per ha (Totaal= 1,6 ha.)
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	De maceratie en de fermentatie gebeuren in rotofermentators bij gecontrolleerde temperatuur. De malolactische fermentatie vindt plaats in eiken vaten. De wijn rijpt gedurende 12 maanden in Franse barriques en 12 maanden in Franse eiken vaten. Hierna volgt nog een jaar flesrijping.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques en 12 maanden in Franse eiken vaten.
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	8.800 flessen