LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Bricco Ambrogio
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige 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 Bricco Ambrogio is mooi robijnrood en toont een heel aangename fruitige neus. Vooral zachte toetsen van rood fruit. Een heel elegante rijpe structuur met perfecte balans tussen het fruit, de zuren en de tannines. Een heel mooie Barolo met behoorlijk potentieel tot veroudering.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Roddi, Bricco Ambrogiowijngaard, 4,27ha groot met een kalkhoudende mergelbodem. De wijngaard ligt op een hoogte van 280m, heeft een Zuidwestelijke expositie en is aangeplant tussen 1965 en 2002.
Opbrengst	5000kg/ha
Oogst	1e helft van oktober
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in inoxen vaten bij gecontrolleerde temperatuur. De malolactische fermentatie vindt plaats in barriques. De rijping zal 12 maanden in barriques plaats vinden en 12 maanden in grote fusten van Frans eikenhout. Hierna volgt de assemblage van de wijn in inox waarna de wijn nog 6-7 maanden in de fles rijpt.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques en 12 maanden in Franse eiken vaten.
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	6.412 flessen
Recensentscores	James Suckling: 94 Robert Parker: 92